COMBIMAGNETRON

Gebruiksaanwijzing	NL
Operating instructions	EN
Istruzioni per l'uso	I
Notice d'emploi	FR
Anweisungen zur Verwendung	DE

BORETTI

BPC-45

COMBI MAGNETRON 45 (NL)

Installatie - Gebruik - Onderhoud

MICROWAVE CombimagnetronS 45 (GB)

Installation - Use - Maintenance

FOUR A MICRO-ONDES 45 (FR)

Installation - Emploi - Entretien

FORNO A MICROONDE 45 (IT)

Installazione - Uso - Manutenzione

MIKROWELLENOFEN 45 (DE)

Installation - Gebrauch - Wartung

Geachte klant,

Wij willen u bedanken en u feliciteren met uw keuze. Dit nieuwe Boretti product is met zorg ontworpen en gebouwd met behulp van hoogwaardige materialen en zorgvuldig getest om ervoor te zorgen dat het aan al uw culinaire eisen voldoet. Lees en bekijk deze eenvoudige instructies aub aandachtig door, zodat u vanaf de eerste keer dat u het apparaat gebruikt, het optimale resultaat bereikt.

Boretti B.V.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUwINGEN

LEES DIT DOCUMENT AANDACHTIG DOOR, EN BEWAAR HET VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

DIT PRODUCT IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR PERSOONLIJK LETSEL OF MATERIËLE SCHADE VEROORZAAKT DOOR VERKEERDE INSTALLATIE OF EEN ONJUIST, OF VERKEERD GEBRUIK. HET APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET FYSISCHE, SENSORISCHE OF MENTALE HANDICAP, OF DOOR MENSEN ZONDER DE NODIGE ERVARING OF KENNIS, TENZIJ ZE ONDER TOEZICHT ZIJN VAN EEN PERSOON VERANTWOORDELIJK VOOR HUN VEILIGHEID. KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT ZIJN, OM TE GARANDEREN DAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN. ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OF SOORTGELIJKE VOORWERPEN MOGEN NIET IN CONTACT MET DE BODEM VAN DE Combimagnetron KOMEN, OM BESCHADIGING VAN DE BODEM TE VOORKOMEN. HET APPARAAT KAN HEET WORDEN TIJDENS HET GEBRUIK.

LET OP:

Als de deur of het deurrubber beschadigd is, mag u de combimgnetron niet gebruiken, tot deze is gerepareerd door een bevoegd monteur;

Het is voor iedereen behalve de bevoegde monteur gevaarlijk, service werkzaamheden te verrichten en/of de kast open te maken. Dit kan o.a. tot blootstelling aan microgolven leiden;

Vloeistoffen en voedingsmiddelen mogen niet in een lucht dicht afgesloten verpakking worden verwarmd, daar dan de verpakking kan ontploffen.

Kinderen mogen deze combimagnetron alleen onder toezicht gebruiken, of na voldoende instructie over de gevaren van onheus gebruik;

Alleen voor magnetron gebruik geschikte materialen mogen gebruikt worden in de magnetron;

Als u eten in plastic of papieren verpakkingen verwarmd, controleer de combimagnetron dan ivm het risico op brand;

Als u rook ziet, schakel het apparaat uit, haal de stekker uit de wandcontactdoos, en laat de deur dicht, om eventuele vlammen te dcombimagnetron;

Het verwarmen van vloeistoffen kan leiden tot vertraagd overkoken,. Pas daarom op bij het uitnemen van de houder; Vloeistoffen kunnen erg warm zijn.

De inhoud van zuigflessen en babyvoeding in potjes moet na verwarmen worden doorgeroerd , vermengd of geschud, De temperatuur van het verwarmde product moet voor inname worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen;

Eieren in de schaal en hard gekookte eieren kunnen niet worden opgewarmd in de magnetron omdat ze kunnen exploderen, zelfs na het verwarmen in de magnetron;

De combi magnetron moet regelmatig worden schoongemaakt en etensresten moeten worden uitgenomen;

Indien de magnetron niet regelmatig wordt schoongemaakt, kan dit de levensduur van uw magnetron verkorten en mogelijk gevaarlijk zijn;

Gebruik geen schuurmiddelen en/of scherpe metalen schrapers voor het schoonmaken van de combimagnetrondeur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken. Deze kunnen de glazen plaat laten springen;

Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken;

WAARSCHUwINGEN VOOR MICROGOLF CombimagnetronS

NL

Voedsel bereiding

Gevaar voor brand!
Gebruik de magnetron alleen voor het verwarmen van voedingsmiddelen, Ieder ander gebruik is gevaarlijk en kan tot schade leiden.

Potten en pannen

Gevaar voor letsel!
Gebruik geen servies dat ongeschikt is voor gebruik in de magnetron. Porselein en Keramisch servies kunnen kleine gaatjes hebben. Als er vocht in wordt verwarmd, dan kan het servies breken.

Gevaar voor brandwonden.
De warmte van het gerecht kan de gebruikte pan verwarmen. Gebruik altijd een pannenlap wij het uitnemen van het gerecht uit de combi magnetron.

Magnetron vermogen en duur

Gevaar voor brand!
Zet het vermogen en de tijdsduur niet langer dan geschikt voor het te verwarmen gerecht. Het gerecht kan vlam vatten, en de kast beschadigen. Houdt u aan de instructies op de verpakking van het gerecht.

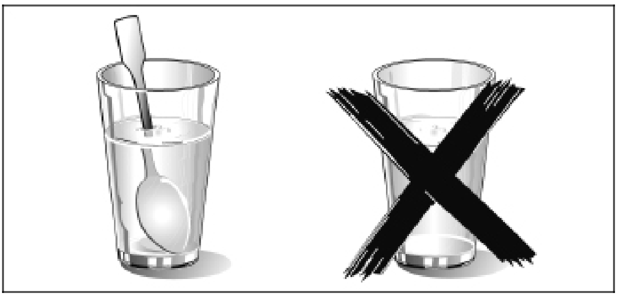
Verpakking

Gevaar voor brand!
Verwarm nooit eten in thermische verpakkingen (bekleed met alu folie ed.)
Eten dat verpakt is in karton of plastic, moet goed in de gaten worden gehouden, ivm kans op ontbranding.

Gevaar voor brandwonden!
Luchtdichte verpakkingen kunnen exploderen.. Houdt u aan de instructie op de verpakking. Gebruik altijd een pannenlap bij het uitnemen van het gerecht.

Dranken

Gevaar voor brandwonden!
Wanneer u vloeistoffen verwarmt, kan deze vertraagd aan de kook komen.
Dit betekent dat de vloeistof de kooktemperatuur heeft bereikt, maar (nog) geen bellen/bubbels veroorzaakt. Zelfs een lichte aanraking kan in dit geval plotseling overkoken veroorzaken.
Wanneer u vloeistoffen verwarmt, plaats daarom altijd een lepel in de vloeistof, om vertraagd aan de kook komen te voorkomen.



Explosie gevaar!

Verwarm dranken/vloeistoffen nooit in afgesloten bekers/verpakkingen. Verwarm alcoholische dranken nooit extreem.

Eten voor baby's

Gevaar voor brandwonden!
Verwarm dranken/vloeistoffen nooit in afgesloten bekers. Verwijder altijd de deksel of speen.
Schud na het verwarmen, de vloeistof in de beker, of mix het eten zodat de warmte regelmatig wordt verdeeld.
Test de temperatuur van eten altijd voor u het aan de baby geeft.

Voedingsmiddelen met schil

Gevaar voor brandwonden!
Kook eieren nooit in de schil. Verwarm nooit hardgekookte eieren omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron is uitgeschakeld. Dit geldt ook voor week- en schaaldieren.
In het geval van gebakken eieren, dient u de dooier eerst door te prikken.
In het geval van eten met schil of huid zoals appels, tomaten, aardappels, of worstjes. De huid of de schil kan mogelijk exploderen.
Verwijder daarom de schil / huid voor het koken, of prik gaatjes in de schil / huid.

Het drogen van eten

Gevaar voor brand!
Droog nooit eten in de magnetron.

Eten waar weinig vocht in zit

Gevaar voor brand!
Ontdooi eten waar weinig vocht in zit, zoals brood, nooit te lang of op te hoog vermogen.

Olie

Gevaar voor brand!
Gebruik de magnetron nooit voor het verhitten van olie.

OORZAKEN VAN SCHADE

Lek vocht uit fruit

Wanneer u fruit verwarmt, let er dan op dat het vocht van het fruit niet op de bodemplaat kan lekken. Dit kan tot onuitwisbare vlekken leiden.

Technische storing

Gebruik nooit geëmailleerde bakvormen in de magnetron omdat deze ko-rtsluiten en daarmee een technisch defect kunnen veroorzaken.

Koelen met open deur

De kuip van de magnetron moet gekoeld worden met de deur dicht. Al met de deur op een kier kan er schade ontstaan aan kastjes rondom de magnetron.

Erg vervuilde pakking

Als de pakking (deurrubber) erg vuil is, zal de deur van de magnetron niet goed sluiten. Hierdoor kunnen kasten in de omgeving beschadigen, en kan er elektromagnetische energie vrijkomen. Houdt daarom de pakking goed schoon.

Houd de deur vrij

Leun niet tegen de open deur en laat er niets op rusten.

Gebruik van de magnetron zonder inhoud

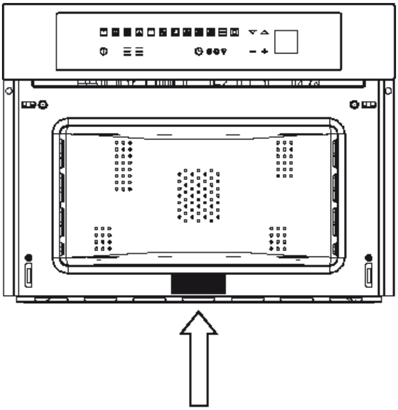
Start de magnetron nooit zonder inhoud in de kamer. Als er geen voedsel of drank in de kamer staat, en u start de magnetron , zal deze overbelast raken, met mogelijk een technische storing tot gevolg.

Vochtige levensmiddelen

Laat geen erg natte levensmiddelen voor langere tijd in de magnetron staan.

BELANGRIJK

Het typeplaatje van de magnetron is ook toegankelijk na installatie van het apparaat. Het typeplaatje wordt zichtbaar als u de deur opendoet. Zorg dat u de gegevens hierop bij de hand heeft, als u een service aanvraag doet, of onderdelen wilt bestellen.



EERSTE GEBRUIK

Reinig voor het eerste gebruik de combimagnetron grondig.
Verwarm de combimagnetron voor ongeveer 30 minuten tot de maximum temperatuur; Dit verbrand alle resterende productie-oliën die ongewenste geuren kunnen veroorzaken. Verwarm hiervoor de combimagnetron met de hetelucht functie, zonder roosters e.d. in de combimagnetron. Reinig vervolgens de roosters met een vochtige doek en een ontvetter voor u ze in de kamer plaatst.

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE VLAKKE BAKPLAAT

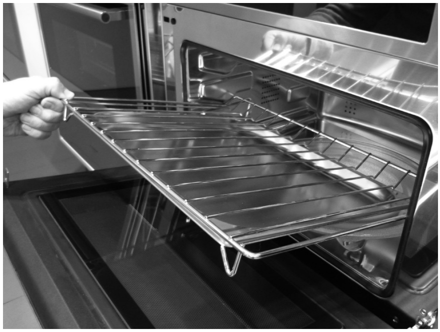
Om de vlakke bakplaat te verwijderen. trekt u deze naar u toe tot deze stopt. Dan tilt u hem iets op, en trekt hem er volledig uit.
Om de vlakke bakplaat terug te plaatsen, dient u deze in een hoek van 45 graden te houden, zoals op onderstaande foto. Daarna schuift u deze terug de kamer in tot hij niet verder kan.

Als de vlakke bakplaat een lekbak heeft, kunt u die verwijderen door hem naar u toe te trekken. Om deze terug te monteren schuift u hem weer onder de vlakke bakplaat, tot hij niet verder kan.

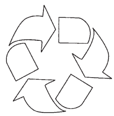








BELANGRIJK:
Haal als voorzorgmaatregel, altijd de stekker uit de wandcontactdoos voor u de magnetron combimagnetron gaat schoonmaken. Gebruik geen zure of basische stoffen om de combimagnetron schoon te maken (citroensap, azijn, zout, tomaten, etc.). Gebruik geen op chloor gebaseerde producten, zuren of schuurmiddelen om de beschilderde oppervlakten schoon te maken.



2. AANBEVELINGEN VOOR BEHOUD VAN HET MILIEU

Verpakking

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar en veilig voor het milieu. Lever uw bijdrage aan de bescherming van het milieu door de verpakking in de daarvoor bestemde bakken toe doen.

Verouderde apparatuur

- Machines die zijn verouderd of niet meer worden gebruikt, mogen niet worden weggegooid in de prullenbak. Door middel van ecologische scheiden kunnen de verschillende materialen hergebruikt bij de productie van volgende machines. Voor verder info kunt U contact opnemen met de lokale autoriteiten of de ophaaldienst voor huishoudelijk afval.
- Maak het product onklaar als u het weggooit, door het elektriciteitssnoer door te snijden.

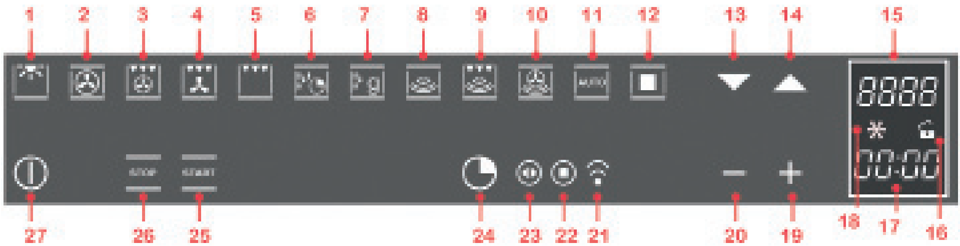
Het is erg belangrijk dit boekje te bewaren als toekomstig naslagwerk. Indien de machine wordt verkocht of weggegeven aan een nieuwe gebruiker, dan dient u dit boekje er bij te geven, zodat de nieuwe gebruiker zich kan inlezen in de werking van de machine en de bijbehorende waarschuwingen.

Dit SYMBOOL op de bijgesloten documentatie geeft aan dat dit product mag worden behandeld als huishoudelijk afval, maar moet worden ingeleverd bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



Het afvoeren van dit apparaat dient te gebeuren conform de lokale wetten voor afvalverwijdering.
Voor extra informatie over de behandeling, terugwinning of recycling van dit product, kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten de ophaaldienst voor huishoudelijk afval, of de winkel waar u het product heeft gekocht.

COMBI MAGNETRON BPC-45
Overzicht bedienpaneel



Standaard combimagnetron functies: van 1 tot 5;
Temperatuur instelling, kooktijd: 19 en 20;
Aan/uit + blokkering (kinderbeveiliging): 27;
Functies met magnetrongebruik: van 6 tot 12;
Functies voor recepten: 11 en 12;
Scrol toetsen menu bediening: 13 en 14;
Programmeren timer: 24;
Instellen van de timer: 19 en 20;

1 Combimagnetron verlichting;
2 Standaard combimagnetron functie - hetelucht combimagnetron;
3 Standaard combimagnetron functie - intensief (grill+ hetelucht combimagnetron);
4 Standaard combimagnetron functie - geventileerde grill;
5 Standaard combimagnetron functie - grill;
6 Standaard combimagnetron functie – ontdooien door tijdsregeling;
7 Standaard combimagnetron functie – ontdooien op gewicht.;
8 Functie met magnetrongebruik – traditioneel magnetron gebruik;
9 Functie met magnetrongebruik - magnetron + grill;
10 Functie met magnetrongebruik – magnetron + hetelucht combimagnetron;
11 automatische programma's (recepten);
12 Bevestig toets;
13 Scroll menu omlaag, verminder vermogen;
14 Scroll menu omhoog, verhoog vermogen;
15 Temperatuur display;
16 Blokkering ingeschakeld/uitgeschakeld;
17 Timer display function;
18 Countdown function;
19 Waarde verhogen;
20 Waarde verlagen;
21 Timer functie "eier wekker";
22 Timer functie "stop tijd";
23 Timer functie "kook tijd";
24 Timer functie;
25 "START" functie - start de werking;
26 "STOP" – stop de werking;
27 "Aan/Uit" en "blokkering (kinderbeveiliging)" functie;

Let op: alle instellingen/opdrachten worden bevestigd door een pieptoon.

INLEIDING TOT DE COMBIMAGNETRON

U heeft een nieuwe combimagnetron gekocht, die is uitgerust met een computer welke voortdurend de werking volgt, om de prestaties te optimaliseren.
De tiptoets bediening is van de beste in zijn soort, nauwkeurig en betrouwbaar.
De interface is elegant, ordelijk en discreet, intuïtiever dan ooit.
U heeft maar een paar knoppen en alle functies zijn snel en eenvoudig te kiezen, zonder ingewikkelde toets combinaties. Meestal werkt uw combimagnetron al in 2 klikken!

Installatie en inbedrijfstelling

Deze combimagnetron is een geavanceerd elektronisch apparaat. De installatie vereist gekwalificeerde professionals, voor het plaatsen van het apparaat in uw keuken en het aansluiten op de elektra.

(ZIE MONTAGE INSTRUCTIES OP PAGINA 29)

Voor u de stekker in de wandcontactdoos steekt…

Wanneer de combimagnetron voor het eerst wordt aangesloten op de elektra, zal de display u vragen om uw taal.;
Gebruik knoppen ▼ ▲ om de taal van uw keuze te kiezen. (NEDERLANDS)
Gebruik knop ▣ om de keuze te bevestigen.



(vanaf nu blijft de taal keuze bewaard, zelfs al is er geen 230 volt op de combimagnetron aanwezig).
De combi combimagnetron gaat nu in de demonstratie modus

Demonstratie modus

De combimagnetron zal altijd in demonstratie modus staan als de spanning van het apparaat af is geweest. De combimagnetron gedraagt zich als bij de eerste installatie: u kunt zonder dat er elementen aangaan testen en alle functies en programma's uitproberen.

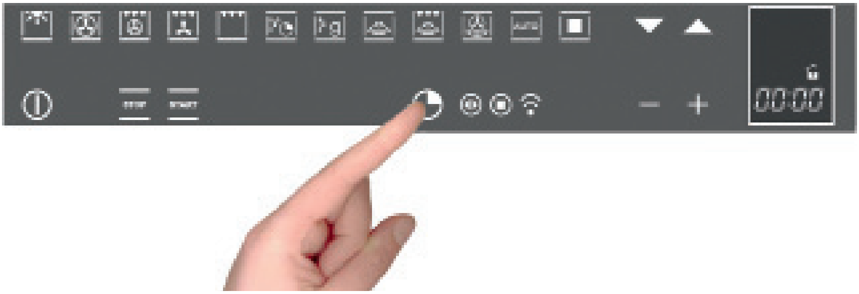


In deze modus, is de combimagnetron nooit ECHT ingeschakeld. De verwarmingselementen zullen niet warm worden, en de magnetron zal geen energie uitzenden. Het toetsenbord werkt niet, en de combimagnetron reageert niet op commando's!



Om de demonstratie modus te beëindigen raakt u de licht toets 5 seconden aan: ▣. Het toetsenbord zal normaal werken en is klaar om ingeschakeld te worden.
U kunt nu de tijd instellen, maar om de combimagnetron te kunnen gebruiken is dat niet noodzakelijk.

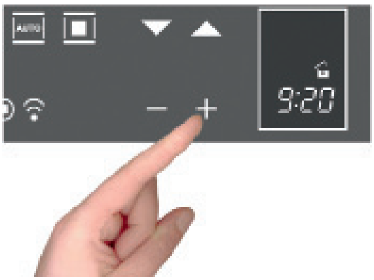
Het instellen van de klok



De combimagnetron zal aangeven dat hij is aangesloten op 230 volt door een dubbele piep.
Om de tijd in te stellen, drukt u de "TIMER FUNCTIE" knop minimaal 3 seconden in.



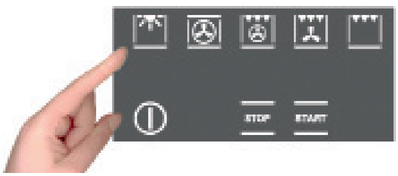
Elke opdracht is bevestigd door een piep.



Stel de klok in met de + en- toetsen: Tijdens het instellen zullen de puntjes in de display knipperen. De tijd is ingesteld zodra de puntjes constant branden.
U hoeft niet te bevestigen, de tijd zal na enige seconden definitief worden.

ACTIES DIE MOGELIJK ZIJN MET DE COMBIMAGNETRON UITGESCHAKELD

- Aanzetten van het combimagnetronlicht

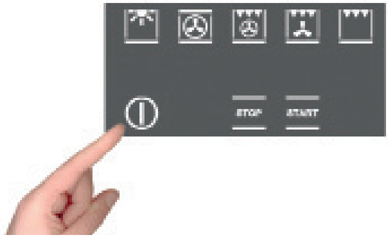


Het combimagnetronlicht wordt aan en uit gezet door het symbool aan te raken, zoals in de tekening.

- De taalinstelling veranderen

Als de combimagnetron uit is, kunt u de taal van de display veranderen door tegelijk de toetsen en de + toets in de rechter onder hoek minimaal 3 seconden in te drukken.
Gebruik ▼ ▲ om de taal te selecteren, en bevestig dit met de toets.

AANZETTEN VAN DE OVEN



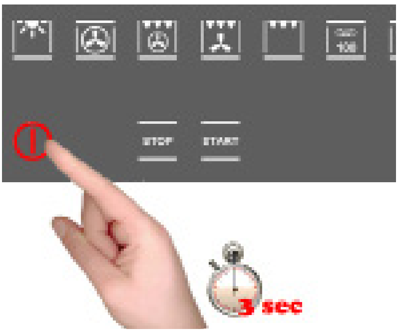
Zet de oven aan door te drukken op het ⏻ symbool, zoals aangegeven in het figuur , behalve als U het licht wilt aandoen, of de Timer wilt programmeren. Door het indrukken van het ⏻ symbool. Activeert U de verlichting in het bediendeel.

Opmerking 2: De combi mangetron kan alleen aangezet worden als de kinderbeveiliging is gedeactiveerd.

OPMERKING: Na indrukken van de ⏻ toets geeft de display gedurende 1 minuut “ON” aan. Mocht u geen verder actie nemen in die tijd, dan zal de over er van uit gaan dat de toets per ongeluk is ingedrukt, en gaat de oven na 1 minuut vanzelf weer uit. u ziet dan gedurende enkele seconden “OFF” in de display.

BLOKKERING OF KINDER BEVEILIGING

Om de kinder beveiliging te activeren of te deactiveren, houdt u de ⏻ toets gedurende minimaal 3 seconden ingedrukt.



U kunt zo de oven op ieder moment vergrendelen of weer vrijgeven.



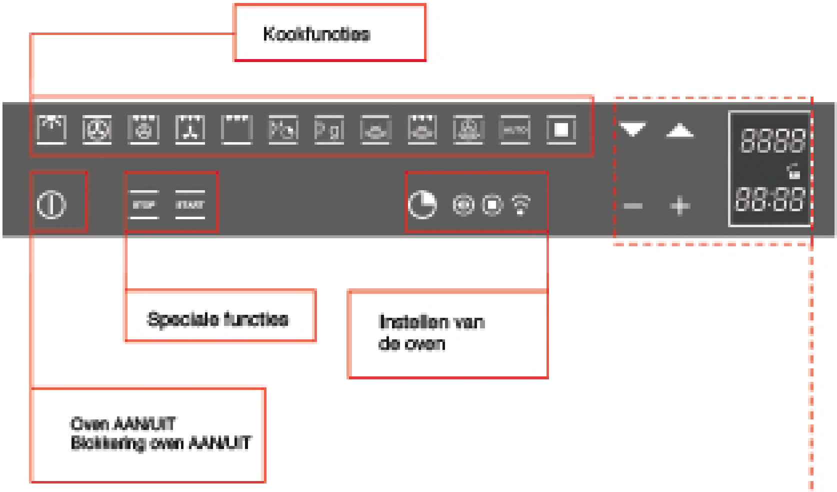
Als het hangslotje op de display open is, dan is de kinderbeveiliging niet actief.

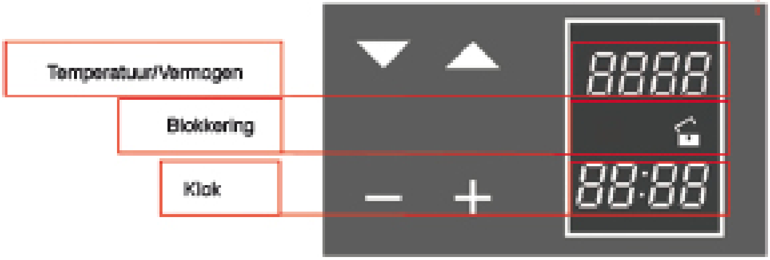


Als het hangslotje op de display dicht is, dan is de kinderbeveiliging wel actief.

Primaire functies

Wat zie ik op het bedienpaneel?





De Kookprogramma's:

Uw combimagnetron heeft 11 speciale kookprogramma's. Om een programma te kiezen, raakt u het bijbehorende symbool aan. Elk programma heeft een basis instelling voor de temperatuur, die overeen komt, met de meest gebruikte recepten, maar deze temperatuur kunt u naar wens verhogen of verlagen, op basis van uw eigen ervaringen.

Combimagnetron functies

De combimagnetron lamp gaat altijd branden als u de deur open doet. Om energie te besparen wordt de combimagnetron door de computer uitgeschakeld als de programma's lopen. Met deze toets kunt u het licht zelf aan en uit doen.

Gecirculeerd verwarmen; een ventilator achter in de kuip ventileert warme lucht door de combimagnetron, waardoor deze regelmatig verwarmt. Op deze manier bakt u sneller dan bij conventionele methodes. U kunt nu optimaal op meerdere roosters tegelijk koken, en zelfs verschillende soorten eten tegelijk bereiden. (vlees, vis, etc.).

Op deze stand kunt u gerechten bruineren. U plaatst het gerecht op het 2e of 3e rooster van onderen. Verwarm de combimagnetron minimaal 2 minuten voor, voordat u het gerecht er in plaatst.

Ontdooien.

Ontdooien op gewicht.

Magnetron.

Magnetron gecombineerd met Grill.

Magnetron gecombineerd met hete lucht koken.

Toegang tot voorgeprogrammeerde recepten.

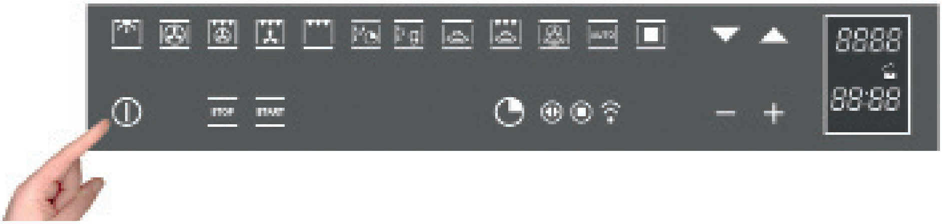
De hieronder vermelde tabel toont de resultaten die wij hebben gemeten in onze laboratoria. De waarden zijn echter slechts indicatief en dienen als basis om zelf uw eigen optimale instelling te bepalen!

F				
°C	140-160	160-180	190	MAX
	2	2-3	2-3	2-3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F						
°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	3
	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Eenvoudig de combimagnetron starten.

Door de eenvoudige bediening zijn er maar twee handelingen nodig om uw combimagnetron te starten; Combimagnetron inschakelen en daarna programma kiezen…



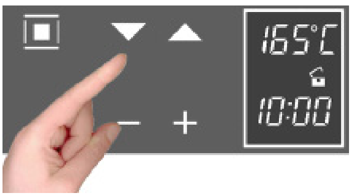




Indien u de temperatuur niet meer aanpast na het kiezen van het gewenste programma, zal de combimagnetron na enkele seconden vanzelf starten!

Het instellen van de temperatuur.

De combimagnetron gebruikt een temperatuursensor die voor een maximale betrouwbaarheid bij het koken een nauwkeurigheid garandeert van ± 5 °C.
Kunt u de temperatuur op elk moment aanpassen aan uw wens. Na het selecteren van het gewenste programma raakt het symbool ▼ ▲ aan en de instelling varieert van +50 ° C tot MAX. U hoeft de wijziging niet te bevestigen, de verandering wordt vanzelf definitief na een paar seconden.



Tijdens het verwarmen knippert de temperatuur Indicatie, om aan te geven dat de bedrijfstemperatuur nog niet is bereikt. Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt, klinkt er een piep.
Opmerking: Sommige modellen geven tijdens het voorverwarmen tot de ingestelde temperatuur is bereikt de actuele temperatuur aan in de combimagnetron, . Wil t u controleren welke temperatuur is ingesteld? Druk dan op ▼ ▲ de toets, waarbij de temperatuur dan eventueel ook kan worden aangepast.

Rest warmte

Tijdens het gebruik van de combimagnetron zal de kuip warmte afgeven aan de mantel. Na gebruik zal daarom de koel ventilator nog blijven doordraaien tot de mantel een temperatuur van minder dan 50 graden heeft bereikt.

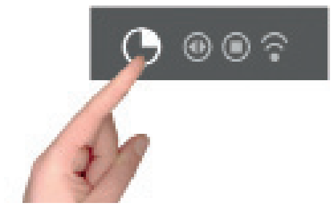
NL

Gebruik deze eigenschap om eten warm te houden, of geleidelijk gaar te laten worden (slow cooking).

De Combimagnetron licht besturing
De combimagnetron licht besturing is actief in alle programma's en werkt geheel onafhankelijk van de rest van de combimagnetron. Dit betekent dat de verlichting aan en uit geschakeld kan worden, wanneer u licht nodig heeft.
Het combimagnetron licht zal normal gesproken branden tijdens het verwarmen en blijft daarna nog 3 minuten branden. Daarna wordt het uitgeschakeld om energie te besparen. Om te controleren of uw gerecht al klaar is, moet u het binnen licht zelf weer aandoen. Om dit te doen, toetst het licht symbool
Het licht zal 3 minuten aanblijven en daarna weer vanzelf uitgaan, Om nogmaals het licht aan te doen, moet u de verlichtings knop aanraken.
Als de deur open is, zal het licht altijd branden.

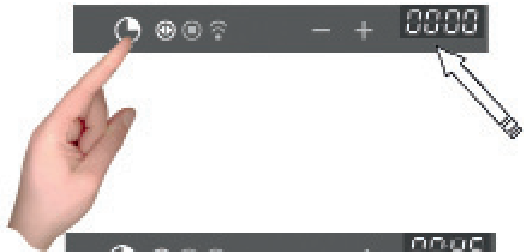
HET PROGRAMMEREN VAN DE COMBIMAGNETRON (alleen voor de functies)

De combimagnetron is op drie manier te programmeren om de kooktijd te regelen. Ze kunnen alle drie gebruikt worden in combinatie met de normale kookprogramma's.

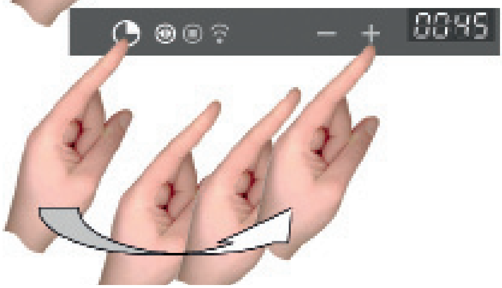


De timer functies kunnen worden geselecteerd door om de beurt de toetsen van links naar rechts aan te raken. Bij iedere aanraking zal het betreffende symbool oplichten.

Timer programmeren : kooktijd



Raak het timer symbool één keer aan, en het symbool zal oplichten. Daarnaast zal de klok niet meer de actuele tijd aangeven maar op 00:00 springen.



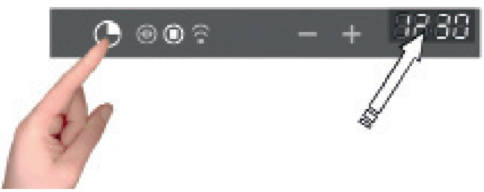
De scheidingspunten zullen knipperen om aan te geven dat u de kooktijd in kunt stellen.



Nadat de kooktijd is ingesteld, geeft de display weer de actuele tijd aan, en het "kooktijd" symbool licht op.

Het terugtellen begint nu. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, zal de combimagnetron piepen en worden verwarmingselementen uitgeschakeld. De volgende melding verschijnt in de display: "PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN". raak een willekeurige toets aan om het piepen te stoppen, of open de deur. De combimagnetron zal na 1 minuut automatisch uit gaan, als u niets doet.

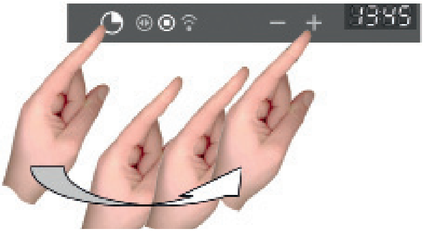
Timer programmeren: Stoptijd van de combimagnetron



Toets het timer symbool 2x om het bedoelde symbool op te laten lichten.

De scheidings puntjes knipperen, om aan te geven dat u de stoptijd kunt instellen.

NL



Stel de stoptijd in door het aanraken van de "+" en "-" symbolen.



Zodra de stoptijd is ingesteld, zal de display weer de actuele tijd weergeven en licht het stoptijd symbool op.

Het terugtellen begint nu. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, zal de combimagnetron piepen en worden verwarmingselementen uitgeschakeld. De volgende melding verschijnt in de display: "PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN". raak een willekeurige toets aan om het piepen te stoppen, of open de deur. De combimagnetron zal na 1 minuut automatisch uit gaan, als u niets doet.

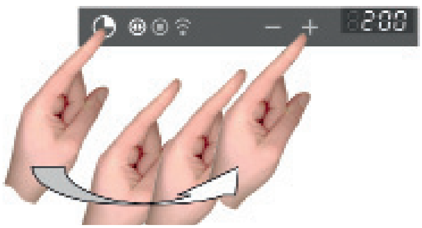
Timer programmeren: uitgesteld koken instellen

Door het combineren van de baktijd en de stoptijd kunt u de combimagnetron programmeren zodat deze start op het door u gewenste moment , en dan gedurende het gewenste aantal minuten aanblijft.
Voorbeeld: u wilt om 8:30 uur dat de combimagnetron aan gaat, en het gerecht klaar is om 13:00 uur.
U handelt als volgt:

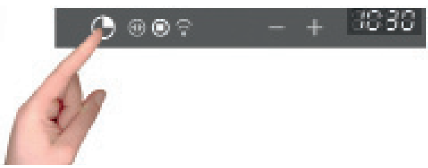


Maak het gerecht gereed en zet het in de combimagnetron.

Zet de combimagnetron aan en selecteer het gewenste programma en temperatuur.



Stel de kooktijd in; in dit voorbeeld 2 uur.





Stel nu de stoptijd in. De display zal initieel de actuele tijd + 2 uur laten zien, in dit voorbeeld 8:30 uur +2:00 = 10:30 uur.



Verander de stoptijd naar de gewenste tijd, in ons voorbeeld 13:00 uur.

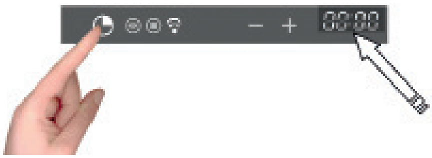
De combimagnetron gaat nu stand-by, en het licht gaat uit.



De computer zal nu de combimagnetron automatisch inschakelen om 11:00 uur (13:00 – 2:00) en uitschakelen om 13:00 uur. Uw gerecht zal klaar zijn als u thuis komt!

Timer programmeren: kookwekker.

De kookwekker is een functie die onafhankelijk werkt van de rest van de combimagnetron. Hiermee schakelt u dus niets in, maar heeft u een alarm dat afgaat na het ingestelde aantal minuten.
Om de terugloop timer te activeren drukt u 3x op het timer symbool.



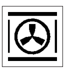
De scheidingspunten knipperen en u kunt de timer instellen.

Raak de + en – symbolen aan om de tijd in te stellen.
De terugloop timer start direct en na het aantal ingestelde minuten zal de combimagnetron gaan piepen, tot u een willekeurige toets indrukt.

Timer programmeren: een ingesteld programma annuleren

Om een programma te annuleren kunt u de ingestelde tijd op 0 zetten, of het apparaat uitzetten.

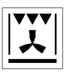
TRADITIONELE KOOKFUNCTIES



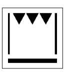
Ring element (rond ventilator) met hetelucht ventilator. Basisinstelling is 165 graden. u kunt de temperatuur zelf regelen tussen 50 graden en maximale temperatuur.



Dubbel (groot) grill element met ring element en ventilator. Basisinstelling is 165 graden. u kunt de temperatuur zelf regelen tussen 50 graden en maximale temperatuur.



Dubbel (groot) grill element met hetelucht ventilator. Basisinstelling is 165 graden. u kunt de temperatuur zelf regelen tussen 50 graden en maximale temperatuur.



Dubbel (groot) grill element. Basisinstelling is maximale temperatuur. u kunt de temperatuur zelf regelen tussen 50 graden en maximale temperatuur.

NL

GEBRUIK MET MAGNETRON

De microgolven worden omgezet in warmte in voedsel. De combimagnetron kan op zichzelf worden gebruikt of in combinatie met andere soorten verwarming. Dit gedeelte bevat informatie over het servies en instructies voor het instellen van de magnetron combimagnetron.

WAARSCHUWINGEN VOOR SERVIESGOED

Geschikt servies

U kunt hittebestendig vaatwerk uit glas, keramiek, porselein, keramische of vuurvaste kunststof gebruiken. Deze materialen zijn doorlaatbaar voor microgolven.
Het is ook mogelijk om normale borden te gebruiken. Op deze wijze is het niet nodig om het voedsel te verplaatsen na het verwarmen in de magnetron. Serviesgoed met goud of zilver decoraties kunnen worden gebruikt indien de fabrikant garandeert dat ze kunnen worden gebruikt in magnetrons. Bedenk dat, bij gebruik van de combimagnetron in magnetronstand, het gerecht geplaatst moet worden op het draaiplateau.
Bij gebruik van de combimagnetron in combinatie mode, is het aan te bevelen het gerecht te plaatsen op de lage ronde grill, zodanig ondersteund dat het gerecht is gecentreerd op het draaiplateau.

Ongeschikt servies

Metaal serviesgoed mag niet worden gebruikt in de magnetron.

Metaal is niet doorlaatbaar voor microgolven. Eten in metalen pannen blijft koud.

Let op! Metalen componenten, zoals lepels in glazen, moeten ten minste 2 cm van de wanden van de combimagnetron en de binnenzijde van de deur blijven. Eventuele vonken kunnen ernstige schade aan de binnenkant van de glazen deur veroorzaken.

Let op! De vlakke grill moet worden verwijderd bij het gebruik van de magnetron en gecombineerde functies. Gebruik het alleen bij de traditionele combimagnetron functies.

Servies testen

Zet nooit de magnetron aan zonder dat er eten in de kuip staat.
De enige uitzondering hierop is om pan of servies te testen.
Als u niet zeker weet of uw servies kan worden gebruikt in de magnetron, adviseren wij u de volgende test: Plaats de lege pan in het apparaat voor ½ - 1 minuut bij het maximale vermogen. Controleer daarna de temperatuur van de pan. De pan of het servies moet koud zijn of licht warm. Als het warm is of er vonken afkomen tijdens verwarmen, is de pan of het servies niet geschikt.

Tijdsgestuurd ontdooien



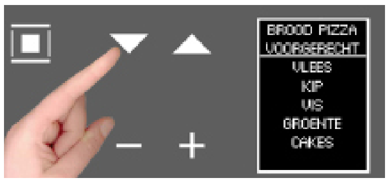
Zet de combimagnetron aan met de knop;
Selecteer de ontdooifunctie ;
Gebruik de - + knoppen, u kunt de ondooitijd in stappen van 5 sec. aanpassen. Drukt u de knoppen - + langer dan 3 sec. achter elkaar in, dan zal de tijdinstelling sneller verlopen.
Als u klaar bent met het instellen van de ontdooitijd, selecteer de START functie die nu staat te knipperen, en het ontdooien begint. u ziet de resterende tijd op het display teruglopen.
De ontdooitijd moet worden ingesteld, anders zal de ontdooi cyclus niet gestart kunnen worden.
Het vermogen van de magnetron zal automatisch worden geregeld om het beste resultaat te krijgen.
Na verloop van tijd zal de combimagnetron u vragen het gerecht om te draaien. Als dit niet kan of nodig is, doe dan de deur open en dicht, om het ontdooi proces te herstarten.
De piep en de woorden “PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN” op de display geven aan dat het programma beëindigd is.

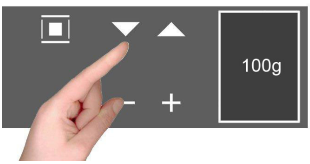
Ontdooien op gewicht

Zet de combimagnetron aan met de knop;
Selecteer de ontdooien op gewicht functie;



Het volgende scherm komt naar voren:





Nadat u het gerecht heeft gekozen met de ▼ ▲ toetsen bevestigd u met .
De display toont het in te stellen gewicht, startend op een initieel minimum van 50 g; gebruik makend van de ▼ ▲ toetsen, u kunt het gewicht verhogen of verlagen en daarna uw keuze bevestigen met .

Wanneer de instelling voltooid is, toets de START toets die knippert; Dit start het ontdooi programma. u ziet de tijd teruglopen. De piep en de woorden “PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN” op de display geven aan dat het programma

beëindigd is.
Het vermogen van de magnetron zal automatisch worden geregeld om het beste resultaat te krijgen.
Na verloop van tijd zal de combimagnetron u vragen het gerecht om te draaien. De display toont "GERECHT OMKEREN". Als dit niet kan of nodig is, doe dan de deur open en dicht, om het ontdooi proces te herstarten.
De tabel hieronder laat een lijst zien van de belangrijkste ontdooi programma's voor de belangrijkste voedingsgroepen:

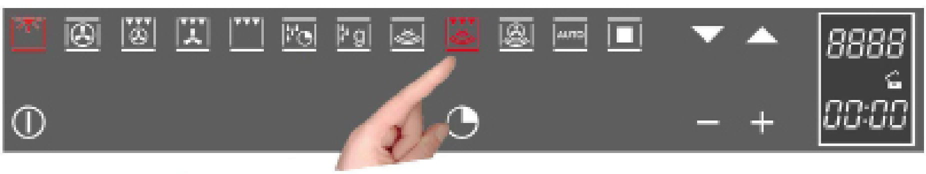
Programma	Gewicht (g)	Ontdooi tijd (min)	Rest tijd (min)
Brood	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Groente	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Vlees	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Vis	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

HANDMATIGE FUNCTIE: Magnetron



Zet de combimagnetron aan met de ⏻ toets;
Selecteer de magnetron functie;
gebruik de ▼ ▲ toetsen, om het vermogen aan te passen in stappen van 150W., Beginnend op de maximum waarde van 900W.
De magnetron tijd kunt u met de - + toetsen regelen in stallen van 5 seconden. Drukt u de - + langer in dan 3 seconden, dan zal de tijdsinstelling sneller verlopen;
Er moet een kooktijd worden ingesteld, anders zal de START toets niet werken.
Als u klaar bent met het instellen van de ontdooitijd, selecteer de START functie die nu staat te knipperen, en het ontdooien begint. u ziet de resterende tijd op het display teruglopen.
De piep en de tekst "PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN" op de display geeft aan dat het programma beëindigd is. Druk op een willekeurige toets, of open de deur om het piepen te stoppen.
LET OP: de combimagnetron zal altijd de laatst gebruikte vermogensstand onthouden!!

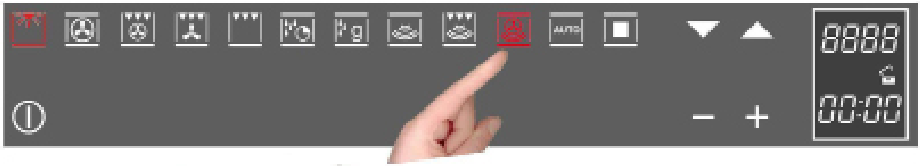
HANDMATIGE FUNCTIE: MAGNETRON + GRILL



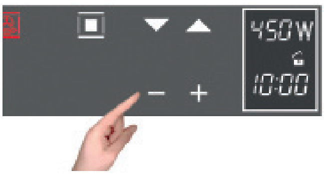
Zet de combimagnetron aan met de ⏻ knop;
Selecteer de MAGNETRON + GRILL functie;
gebruik de ▼ ▲ toetsen, om het vermogen aan te passen in stappen van 150W. , Beginnend op de maximum waarde van 450W.
De magnetrontijd kunt u met de - + toetsen regelen in stappen van 5 seconden. Drukt u de - + langer in dan 3

seconden, dan zal de tijdsinstelling sneller verlopen;
Er moet een kooktijd worden ingesteld, anders zal de START toets niet werken.
Als u klaar bent met het instellen van de ontdooitijd, selecteer de START functie die nu staat te knipperen, en het ontdooien begint. u ziet de resterende tijd op het display teruglopen.
De piep en de tekst "PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN" op de display geeft aan dat het programma beëindigd is. Druk op een willekeurige toets, of open de deur om het piepen te stoppen.

HANDMATIGE FUNCTIE: MAGNETRON + HETE LUCHT Combimagnetron



Zet de combimagnetron aan met de knop;
Selecteer de MAGNETRON EN HETE LUCHT Combimagnetron Functie;
Gebruik de ▼ ▲ toetsen, om het vermogen aan te passen in stappen van 150W., beginnend op de maximum waarde van 450W.



- Bevestig uw keuze met ;
- Daarna, zal de bcombimagnetronste display veranderen van vermogens waarde naar temperatuurwaarde. Met de ▼ ▲ toetsen kunt u de temperatuur in stappen van 5 °C regelen, startend op 50°C tot de maximum waarde van 200°C;
- Bevestig de geselecteerde waarde met .

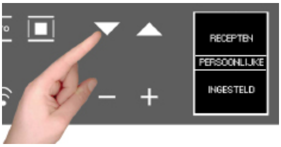
Als u klaar bent met het instellen van de ontdooi tijd, selecteer de START functie die nu staat te knipperen, en het koken begint. u ziet de resterende tijd op het display teruglopen.
Er moet een kooktijd worden ingesteld, anders zal de START toets niet werken.

OPMERKING: Drukt u de - + langer in dan 3 seconden, dan zal de tijdsinstelling sneller verlopen; De piep en de tekst "PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN" op de display geeft aan dat het programma beëindigd is. Druk op een willekeurige toets, of open de deur om het piepen te stoppen.

AUTOMATISCHE MAGNETRON FUNCTIES: RECEPTEN

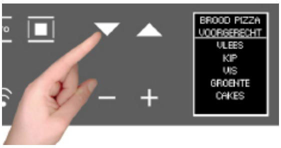
Volg deze procedure om toegang te krijgen tot de recepten functie.
Toets AAN/UIT ();
Selecteer de AUTOMATISCH (AUTO) functie;



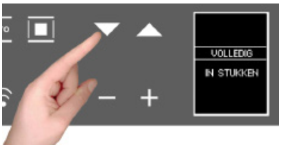


De display laat 2 opties zien:
- persoonlijke recepten;
- vooringestelde recepten

Kies de gewenste optie met de ▼ ▲ toetsen;



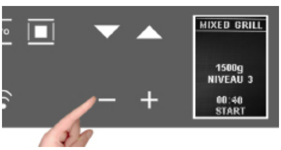
Gebruik de ▣ Toets, om uw keuze te bevestigen;
Het volgende menu verschijnt;
toets de ▼ ▲ knoppen om het gerecht te kiezen en de knop om de keuze te bevestigen.



Toets de ▼ ▲ knoppen om het type te kiezen eb de ▣ knop om de keuze te bevestigen.



Het scherm om gewicht in te stellen verschijnt.
Toets de ▼ ▲ knoppen om het type te kiezen en de ▣ knop om de keuze te bevestigen.



Wanneer alles is ingesteld, laat de display zien welk recept is gekozen. De dubbele punt in de kooktijd (00:30) zal knipperen om aan te geven dat het kan worden aangepast.
Om het te veranderen, gebruik de - + toetsen.

Of selecteer de START functie direct waarna het ingestelde programma direct start met terugtellen vanaf een preset tijd op de display.



LET OP: bepaalde recepten gebruiken voorverwarming, waarbij u het gerecht pas in de combimagnetron plaatst als de gewenste temperatuur is bereikt en de display “VOORVERFWARMING TEN EINDE HET GERECHT INBRENGEN” laat zien.

De piep en de tekst “PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN” op de display geeft aan dat het programma beëindigd is. Druk op een willekeurige toets, of open de deur om het piepen te stoppen.

OPMERKING: Als u een fout maakt, of iets wilt veranderen in de gekozen in stelling, kunt u op ieder moment , de STOP toets indrukken, wat het mogelijk maakt opnieuw te beginnen met de procedure.



Hoe u recepten bewaart ziet u in het volgende hoofdstuk.

PERSOONLIJKE RECEPTEN

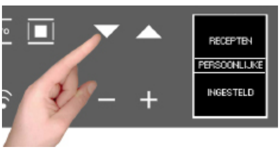
Nadat u een recept heeft gebruikt, kunt u dit (met behoud van ingesteld gewicht en kooktijd) opslaan, in de persoonlijke gerechten. Zodra de combimagnetron klaar is met een ingesteld recept; komt de volgende melding op de display:



- -Met de + toets kiest u “JA”
- bevestig met de ■ toets, De verbruikte tijd wordt nu weergegeven
- verander dit met de + en – toets en bevestig met de ■ toets., Nu wordt het gewicht getoond
- verander dit eventueel met de + en – toets ■ toets, u krijgt nu de melding “Recipe saved POS. 1/1, en zo verder, oplopend genummerd.



Elke keer dat u nu de persoonlijke recepten kiest, zult u dit recept terug vinden.
Als het geheugen vol is, kunt u geen recept meer opslaan en krijgt u de melding “memory full unable to save”
Voor dat u nu weer recepten kunt opslaan moet u eerst oude recepten verwijderen.



- - selecteer de AUTO functie;
- - ga dan, door het indrukken van de ■ toets naar het “persoonlijke recepten” gedeelte, waar de opgeslagen recepten zijn te vinden;

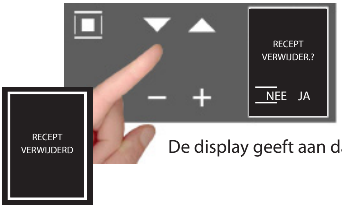


- gebruik de ▼ ▲ knoppen om door het menu te bladeren, en het recept te selecteren dat u wilt verwijderen
OPMERKING: de namen worden door het menu bepaald

NL



daarna, als het te wissen recept is geselecteerd, druk STOP tot het volgende scherm verschijnt:



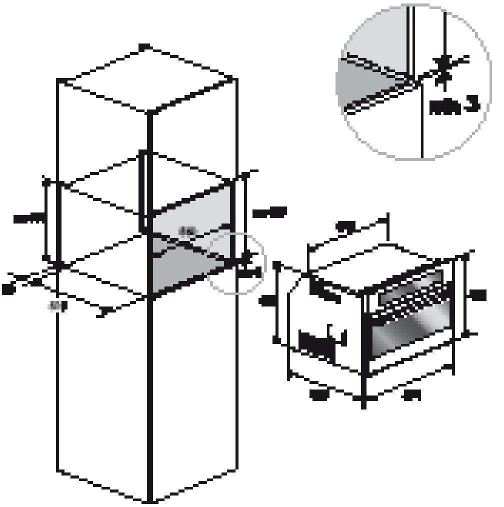
Het scherm zal standaard op “NEE” staan, maar door op de + en – toets te drukken kunt u “JA” selecteren en dit bevestigen met de ■ toets.

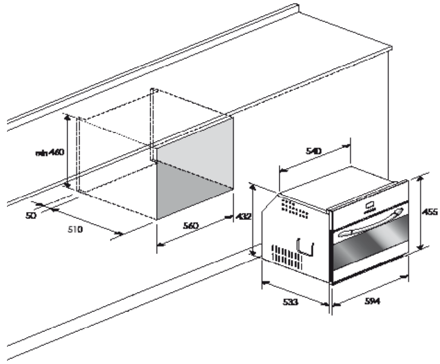
De display geeft aan dat het recept is verwijderd.

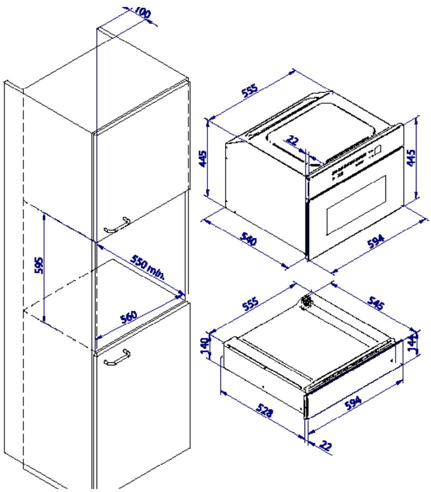
INSTALLATIE INSTRUCTIES

Het installeren van de combimagnetron in een meubel

De combimagnetron kan geïnstalleerd worden onder een kookplaat, in een meubel, of in combinatie met een borden warmer in een 60 cm gat. De afmetingen van de ruimtes worden vermeld in de tekening hieronder.
Het materiaal waar de kast van gemaakt is moet bestand zijn tegen de afgegeven hitte.
De combimagnetron moet gecentreerd worden in de kast en daarna vastgeschroefd worden met de meegeleverde schroeven en bussen. Let er bij het plaatsen op dat er voldoende ventilatie openingen in plint en kast moeten worden gemaakt, om een goede ventilatie te waarborgen.







NL

TECHNISCHE DATA

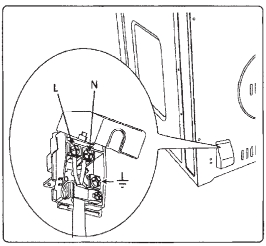
Power supply	220-240 V~, 50Hz
Maximaal opgenomen vermogen	3200 W
Magnetron vermogen	900 W
Grill	1500 W
Hete lucht	1500 W
Magnetron frequentie	2450 MHz

ELECTRISCHE AANSLUITINGEN

Voordat u de combimagnetron voor op het lichtnet aansluit, zorg dan dat:
- De voedingsspanning overeenkomt met de gegevens op het plaatje op de voorzijde van de combimagnetron.
- De netvoeding een efficiënte aarde (massa) verbinding heeft die voldoet aan alle van toepassing zijnde wet- en regelgeving.

De juiste aarding (massa) is een wettelijke verplichting. De kabel mag een temperatuur van 50° C bcombimagnetron de omgevingstemperatuur niet bereiken op elk punt in de lengterichting. Indien een vast toestel niet is voorzien van een stroomkabel met een stekker, of een andere inrichting die kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, met een kloof tussen de contacten groot genoeg om klasse III overspanningsbeveiliging te garanderen, dan zal een dergelijk apparaat moeten worden gemonteerd op de stroomvoorziening voor de naleving van de regelgeving voor elektrische installaties. Het stopcontact of de schakelaar moet makkelijk te bereiken zijn als de apparatuur geïnstalleerd is. N.B. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor schade en/of letsel als bovenstaande instructies niet worden opgevolgd.

TYPE EN MINIMALE DIAMETER VAN DE KOPERDRADEN	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²



NL Nederlands

GB English

FR Français

IT Italiano

DE Deutsch

ES Español

PT Português

GB

Dear Customer,

We would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it.

⚠ IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS ⚠

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.
THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE Combimagnetron FOR COOKING. THE HEATING ACTION OF THE LOWER HEATING ELEMENT CAUSES OVERHEATING OF THE LOWER PART OF THE Combimagnetron CAUSING DAMAGE AND SERIOUS CONSEQUENCES (RISK OF FIRE) EVEN TO THE COUNTER UNDER THE Combimagnetron.
THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE. WARNING: DON'T TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE

GB

ATTENTION: If the door or the gasket seals of the door are damaged, the combimagnetron may not be used until it repaired by a qualified service technician;

ATTENTION: It dangerous for anyone other than a service technician to perform any maintenance or repairs that involve the removal of any cover that protects against exposure to microwaves;

ATTENTION: Liquids or other foods must not be heated in air-tight contains because they could explode;

ATTENTION: Children may not use the combimagnetron without supervision until they have been adequately instructed in its safe use and understand the dangers of using it incorrectly;

only use untensils that are appropriate for microwave combimagnetrons;

when heating food in plastic or paper containers, check the combimagnetron frequently because of the risks of fire;

if you see smoke coming out, turn off the appliance or remove its plug and keep the door closed to extinguish any flames;

heating beverages in the microwave combimagnetron can cause a delayed boil-over, so be careful when handling the container;

the contents of baby bottles and baby food in jars must be mixed or shaken and their temperature must be checked before feeding to avoid scalding;

eggs in the shell and whole hardboiled eggs must not be heated in microwave combimagnetrons because they could explode even after the end of heating in the microwave;

a detailed explanation for cleaning the gasket seals of the doors of the cavity and adjacent parts;

the combimagnetron must be cleaned periodically and all food residues must be removed;

failure to keep the combimagnetron clean could cause deterioration of the surfaces that could reduce the life of the appliance and cause dangerous conditions;

Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the combimagnetron because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

WARNINGS FOR MICROWAVE COMBIMAGNETRONS

GB

Food preparation

Danger of fire!
Only use the microwave function for the preparation of food to be eaten. Any other uses can be dangerous or cause damage.
For example, heated slippers or pillows filled with grain or cereals can catch fire even after several hours.

Pots and pans

Danger of injury!
Porcelain and ceramic crockery can have small holes in the handles and cover.
There can be cavities hidden behind these holes. If water gets into these cavities, the crockery could break.
Do not use crockery that is unsuitable for microwave combimagnetrons.
Danger of burns!
The heat of the food can heat the dish. Always use a pot holder to remove dishes and accessories from the cooking chamber.

Microwave power and duration

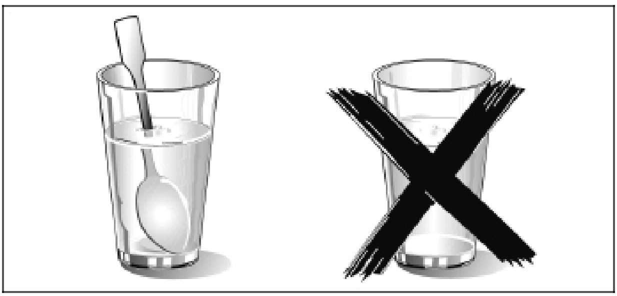
Danger of fire!
Never set values that are too high for the microwave power or the cooking time. The food could catch fire and damage the appliance. Follow the rules in these instructions.

Packaging

Danger of fire!
Never heat food in thermal packaging.
Food in containers made of plastic, paper or other inflammable materials must be watched constantly.
Danger of burns!
Air-tight packaging can explode. Follow the instructions shown on the package. Always use a pot holder to remove dishes.

Beverages

Danger of burns!
When heating liquids, boiling can be delayed.
This means that the boiling temperature has been reached without forming the typical little steam bubbles. Even a slight knock can cause the sudden overflow of liquid or sprays.
When heating liquids, always put a spoon in the container to avoid delayed boiling.



Danger of explosion!

Never heat beverages or other types of food in covered containers.

Never heat alcoholic beverages excessively.

Foods for newborns

Danger of burns!
Never heat baby foods in a covered container. Always remove the cover or nipple.
When finished heating, always carefully shake or mix so that the heat is evenly distributed.
Test the temperature before giving the food to the baby.

GB

Foods with skin or peel

Danger of burns!
Never cook eggs in the shell. Never heat hard-boiled eggs because they could explode even after the microwave is turned off. This also goes for molluscs and crustaceans.
In the case of fried eggs, first pierce the yolk.
In the case of foods with a hard peel or skin like apples, tomatoes, potatoes or sausage, the peel or skin could explode.
Pierce the peel or skin before cooking.

Drying foods

Danger of fire!
Never dry food in the microwave.

Foods with low water content

Danger of fire!
Never defrost or heat foods with low water content, like bread, for too long or at an excessive power.

Oil

Danger of fire!
Never use the microwave to heat just oil.

CAUSES OF DAMAGE

Juice leaking from fruit

When preparing sweets containing very juicy fruit, do not overfill the baking dish. Fruit juices that overflow the baking dish can leave indelible stains.

Technical breakdown

Never use enamelled baking dishes in the microwave because it could cause a technical breakdown.

Cooling with the door of the appliance open

The cooking chamber must only be cooled with the door closed. Check that nothing is stuck on the door of the appliance.
Even if the door is only ajar, nearby cabinets can be damaged over time.

Very dirty gasket seal

If the gasket seal is very dirty, the door of the appliance does not close correctly during operation. The surfaces of nearby cabinets can be damaged. Always keep the gasket seal clean.

Using the door of the appliance as a support surface

Do not rest or lean on the open door of the appliance and do not put dishware or accessories on it.

Using the microwave without food in the chamber

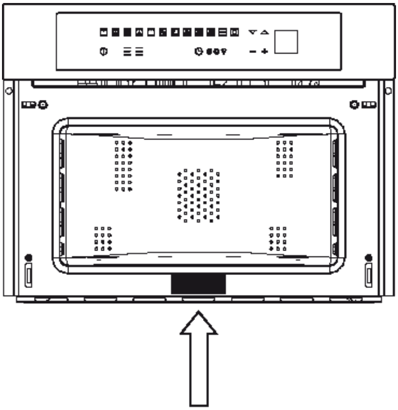
Only turn on the microwave after you have put the food in the cooking chamber. Without food inside, the appliance can become overloaded. The only exception allowed are brief tests of dishware (in this regard, see the warnings about pots and pans).

Moist foods

Do not leave moist foods in the cooking chamber for extended periods of time.

IMPORTANT

The combimagnetron's identification plate is even accessible when the appliance is installed. This identification plate, which is visible when you open the door, shows all the information you will need when requesting replacement parts for the appliance.



FIRST USE

The combimagnetron should be thoroughly cleaned with soap and water and carefully rinsed.
Heat the combimagnetron for about 30 minutes at the maximum temperature; this eliminates all the residual manufacturing oils that could cause unpleasant odours during cooking. Use the circular plus fan function without accessories in the combimagnetron. Before using the accessories for the first time, clean them carefully with a very hot alkaline washing solution and a soft cloth.

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE FLAT GRILL

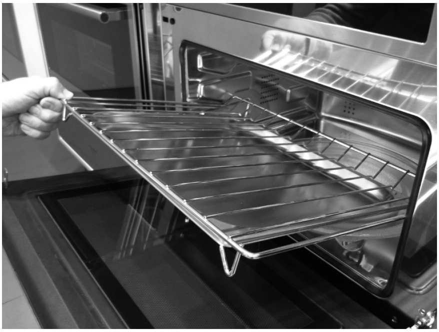
To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out.
To put the flat grill back in, insert it at a 45-degree angle and then position it horizontally and push it all the way in to the end of the grill track.

If the flat grill has a drip-pan (tray), to remove it, lift slightly and slide it towards you. To reinsert it, slide it back until it is correctly seated.









Important:
As a safety precaution, before cleaning the combimagnetron, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord. In addition, avoid using acid or alkaline substances such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning the painted walls.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.
Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

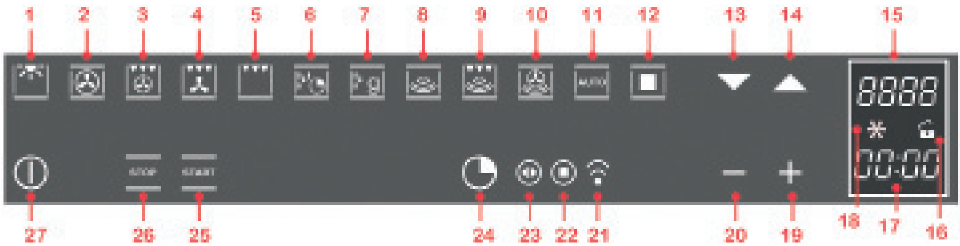
DISPOSAL MUST BE MADE in conformity with local laws on waste disposal.

FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.

BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

MICROWAVE Combimagnetron M45

Command Overview



STANDARD COOKING FUNCTION: from 1 to 5;
TEMPERATURE SETTING, COOKING TIME: 19 and 20;
ON/OFF + KEY (CHILD LOCK): 27;
FUNCTIONS WITH MICROWAVES: from 6 to 12;
FUNCTIONS for RECIPES: 11 a 12;
POWER AND MENU SCROLL FUNCTIONS: 13 and 14;
TIMER FUNCTIONS: 24;
SETTING THE TIMER: 19 and 20;

1 combimagnetron light;
2 standard cooking function - ventilated circle;
3 standard cooking function - intensive (grill+ ventilated circle);
4 standard cooking function - ventilated grill;
5 standard cooking function - grill;
6 standard cooking function - defrosting by time;
7 standard cooking function - defrosting by weight;
8 microwave cooking function - traditional microwaves;
9 microwave cooking function - microwaves + grill;
10 microwave cooking function - microwaves + ventilated circle;
11 automatic settings function (recipes);
12 confirm settings function;
13 scroll menu downwards function, decrease power;
14 scroll menu upwards function, increase power;
15 temperature display function;
16 key enabled/disabled function;
17 timer display function;
18 countdown function;
19 increase settings function;
20 decrease settings function;
21 timer function “minute-counter”;
22 timer function “end cooking”;
23 timer function “cooking time”;
24 timer function;
25 “START” function - start operation;
26 “STOP” - turn-off operation;
27 “ON/ OFF” and “key (child lock)” function;

Note: all settings/function changes are confirmed by a beep.

GB

INTRODUCTION TO THE Combimagnetron

Dear Customer, your new combimagnetron is controlled by an electronic board that constantly monitors its operation to improve its performance.
The touch controls are state-of-the-art, precise and reliable.
The interface is elegant, orderly and discrete, more intuitive than ever!
A few buttons, many functions and no combination or sequence is difficult to enter, so you can concentrate on following the recipe and the combimagnetron is ready in two clicks!

Installation and hook-up

Dear Customer, this combimagnetron is a sophisticated electronic appliance, classified as a durable good. Its installation requires qualified professionals for both the hook-up of the power line and itsplacement in the kitchen counter.

(SEE ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON PAGE 56)

Before hook-up

When the combimagnetron is connected to the electric mains for the first time, the display will ask you to select your language;
use the buttons ▼ ▲ to select the language you want;
use the button to confirm the choice;



((from now on, the language choice will remain fixed even when their are power outages).
Now, it goes into **demonstration mode**

Demonstration mode

This is the mode that the combimagnetron is normally in every time that there is a power failure and, consequently, when it is first hooked-up:
the purpose is to show how you can control it with a recorded sequence of commands.



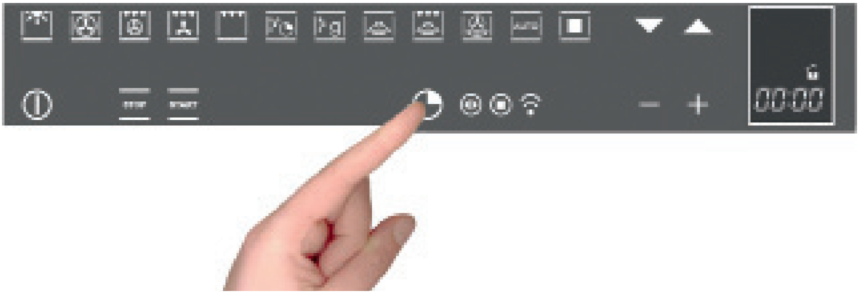
In this mode, the combimagnetron is never REALLY turned on, i.e., the heating elements are never powered!
The control panel is INACTIVE and, so, the combimagnetron will not respond to commands!



To disable the demonstration mode, touch the light symbol for five seconds: the control will go to normal operation and ready for turning on.
Now you can set the time but it is not necessary for turning on the combimagnetron.

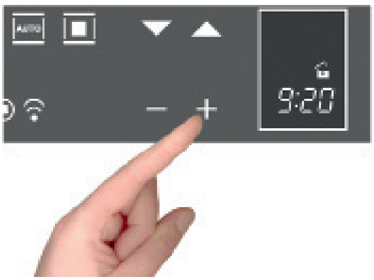
GB

Setting the clock



The combimagnetron will signal that it is connected to the power mains with a double beep.
To set the system time, press the "TIMER FUNCTIONS" button for at least 3 seconds

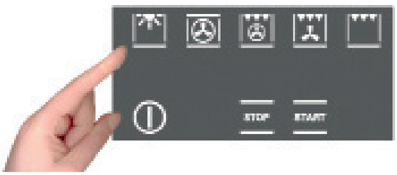
Each command activated is confirmed by a beep.



Set the clock with the + and - buttons: during setting the separator dots flash, the time has been set when the dots remain steady on.

ACTIONS THAT ARE POSSIBLE WITH THE Combimagnetron OFF

- Turn on combimagnetron light



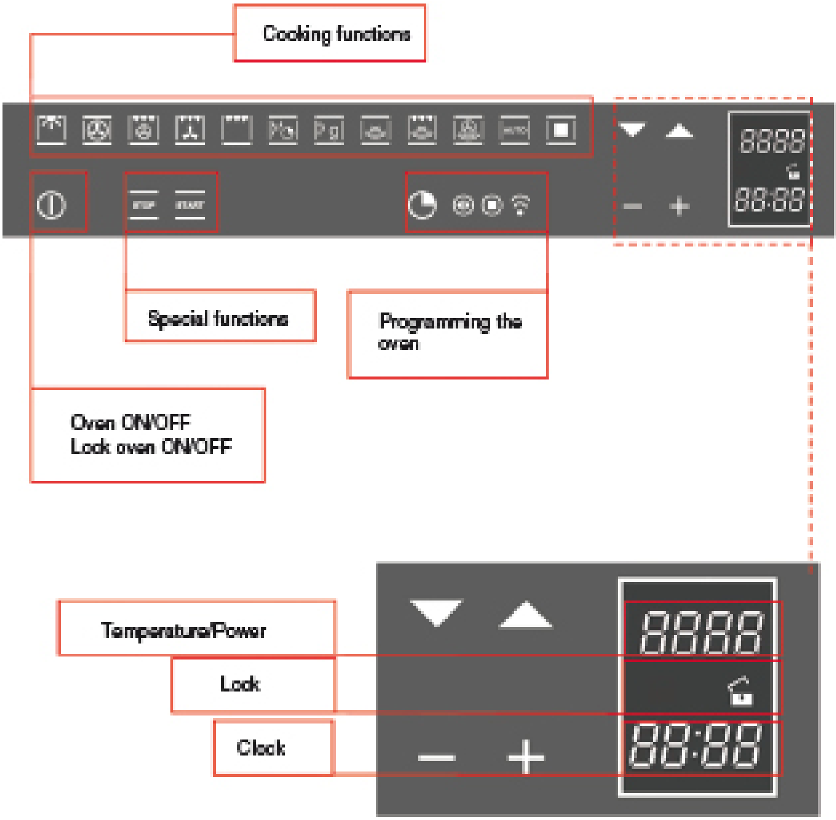
The combimagnetron light is turned on/off by touching the symbol as shown in the figure.

- Change the Language

When the combimagnetron is off, you can change the language of the display by simultaneously selecting and the + button in the lower right for at least 3 seconds.
Then use ▼ ▲ to select the language and confirm the choice with .

MAIN FUNCTIONS

Overview of the command panel



The cooking functions

The provides eleven specific cooking functions!
To activate a function, just touch the corresponding symbol
Each function has a temperature setting selected on the basis of cooking tests of the recipes that are typically used, which can be easily changed based on your own experience.

Combimagnetron functions

The combimagnetron light is always on during operation in microwave mode and, to save energy, is managed by the system in the other modes.

GB

In this type of cooking, a fan located in the rear part circulates warm air inside the combimagnetron, distributing it uniformly.
This cooks food faster than conventional cooking. This system is good for cooking on several shelves and even for different types of foods (fish, meat, etc.).

Type of cooking for grilling or browning foods. The grill with the food to be cooked is placed in the 2nd or 3rd position from the bottom. Pre-heat for at least 2 minutes before putting in the dish.

Time defrosting

Weight defrosting

Microwaves

Microwaves combined with grill cooking

Microwaves combined with ventilated cooking

Access to preset recipes

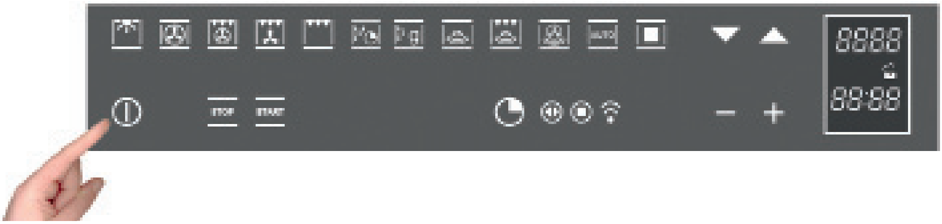
The table below shows the results of the cooking tests conducted in our laboratories by a professional cook. In any case, these are only indicative and the values that we have selected are only a starting point for your to experiment with your own recipes to obtain better results!

F				
°C	140-160	160-180	190	MAX
	2	2-3	2-3	2-3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F						
°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	3
	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Simple cooking commands

Thanks to state-of-the-art controls, only two touches are required to set a cooking mode: turn on the combimagnetron and select the most suitable function for the dish you are about to cook… you choose it and you touch it!



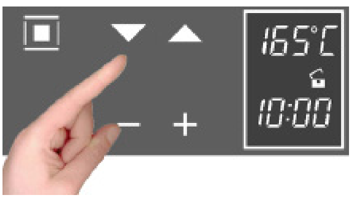




The control suggests a temperature for each function, which you can change at any time, but if you consider it suitable, you don't need to do anything else, the combimagnetron will start by itself in just a few seconds!

Setting the temperature

The uses a temperature probe that is accurate to ±5 °C for the maximum reliability of the cooking temperatures requested.
You can change the temperature at any time. After selecting the cooking function, just touch the symbols ▼ ▲ and the setting range varies from +50 °C to MAX.
You don't need to confirm the change, the control turns on by itself after a few seconds.



During heating, the centigrade symbol (°C) flashes to indicate that it is heating up to reach the selected temperature. When the temperature is reached, it beeps.

NOTE: some models may display the current temperature in the combimagnetron until the temperature set is reached. If you want to check the temperature set, press any one of the keys ▼ ▲ and, if you wish, you can use them to change the temperature set.

Residual heat

While cooking food, the structure of the combimagnetron stores heat. This heat is kept isolated from the rest of the kitchen thanks to generous heat insulation and certain construction techniques.
This heat is gradually dissipated over time and can still be a resource in the kitchen, if it is managed: the control shows the internal temperature after the combimagnetron is turned off until it falls to 50 °C.

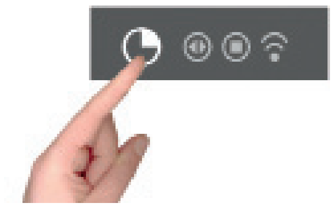
Use this characteristic to keep foods warm or to complete their cooking gently!

CCombimagnetron light control
The combimagnetron light control is active in all cooking functions and is independent of them, i.e., it can be turned on or off depending on the need, whenever you want!
The combimagnetron light is normally kept on during heating and, then, for three after the temperature setting is reached. After that time, the light is turned off to save energy.

To check how the food is cooking, you must turn on the inside light. To do this, just touch the light symbol: it will stay on for three minutes and then turn off by itself. Of course, you can turn it right away by touching the light symbol again.
When you open the door, the light inside the combimagnetron always turns on.

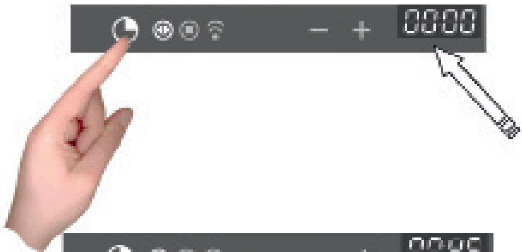
PROGRAMMING THE Combimagnetron (only for the functions)

The programming of the combimagnetron provides three modes for controlling the cooking time. They can be used in combination with normal cooking functions.

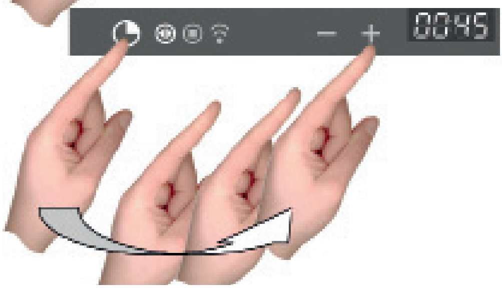


The functions can be selected in sequence, from left to right, by touching the clock symbol.
At each touch, a symbol lights up in sequence.

Timer programming: cooking time



Touch the timer symbol once and the relative symbol will light up. Plus, the clock display will replace the current time:



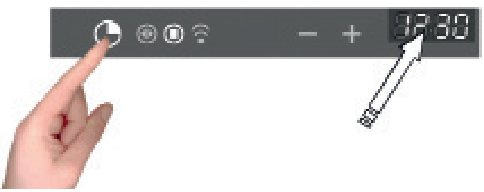
The separator dots flash to indicate that you can program the cooking time.



Once the cooking time is entered, the display will flash the current time again and the “cooking time” symbol will be lit.

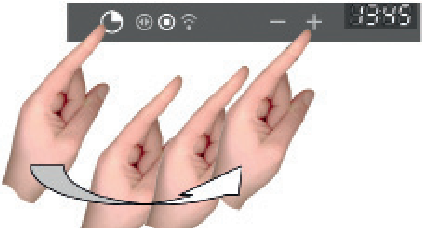
The countdown begins now. After the indicated time has elapsed, the combimagnetron will beep and the heating elements, and cooking, will be turned off. The following words will appear on the display: “Program finished remove the dish”: press any button to stop the beeping or open the door.
After one minute, the combimagnetron will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: end-of-cooking time



Touch the timer symbol two times and the relative symbol will light up.

The separator does will flash to indicate that you can set the end-of-cooking time.



Set the end-of-cooking time by touching the "+" and "-" symbols.



Once the end-of-cooking time is entered, the display will flash the current time again and the "end-of-cooking time" symbol will be lit.

The countdown starts now. When the set time has been reached, the combimagnetron will beep and the heating elements will turn off, ending cooking. The following words will appear on the display: "Program finished remove the dish": press any button to stop the beeping or open the door.
After eight seconds, the combimagnetron will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

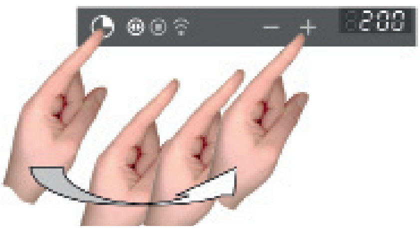
Timer programming: delayed cooking

By combining the two modes, "cooking time" and "end-of-cooking time", you can program the combimagnetron so that cooking starts later than the current time.
For example, if you want to go out at 8:30 and you want a roast to be ready when you return at 13:00, do this:

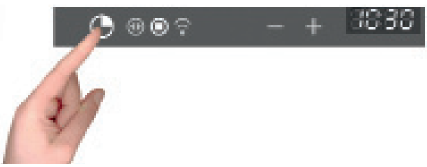


Prepare the roast for cooking and put it in the combimagnetron

Turn on the combimagnetron, select the cooking function and set the temperature.



Then set the cooking time, which we assume to be two hours.



Now, set the end-of-cooking time: the control normally adds the cooking time to the current time, so it proposes an end-of-cooking time, which in our case would be 10:30 (8:30+2:00).

GB



Change the end-of-cooking time to what you want, in our example 13:00

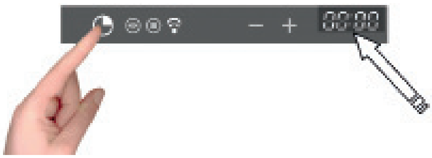
The combimagnetron goes to standby mode, turning off the combimagnetron light.



The control automatically turns the combimagnetron on at 11:00 (13:00-2:00) and turns it off at 13:00. The roast will be ready when you return!

Programming the timer: minute-counter

The minute-counter is a function of the timer that is independent from the operation of the combimagnetron, i.e., it does not stop cooking or turn off the combimagnetron but functions as an alarm. You can set it at any time, such as to remind you when to check cooking on the burners, in addition to the combimagnetron, or for other kitchen tasks.
It is even available when the combimagnetron is off and, in this case, just touch the timer function symbol one time.
But, if you are using it with the combimagnetron on, you must touch the time function symbol three times:



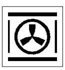
The separator dots flash to indicate you can set the time.

Touch the "+" and "-" symbols to set the minutes.
The countdown starts now. After the indicated time passes, the over will and the dedicated symbol will flash: press any button to stop the beep.

Programming the timer: cancelling the program

To cancel a program, you must set the previously assigned value to zero or turn on the combimagnetron.

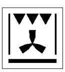
TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS



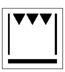
Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.



Large area grill. Thermostat setting from 50°C to MAX. Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.



Double top heating element with fan (large area grill). Thermostat setting from 50°C to MAX.



Large area grill. Thermostat setting from 50°C to MAX.

OPERATION WITH MICROWAVES

The microwaves are transformed into heat inside foods. The microwave combimagnetron can be used by itself or in combination with other types of heating. This section contains information about the dishware and instructions for setting the microwave combimagnetron.

GB

WARNINGS FOR DISHWARE

Suitable dishware

You can use heat-resistant dishware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or refractory plastics. These materials are permeable to microwaves.

It is also possible to use normal plates. In this way, it won't be necessary to transfer the food.

Dishware with gold or silver decorations can only be used if the manufacture guarantees that they can be used in microwave combimagnetrons.

Remember that, when using the combimagnetron in microwave mode, the dish must be placed on the rotating plate.

When using the combimagnetron in combination mode, it is preferable to place the dish to be cooked on the low, round grill, supported so that it is centred on the rotating plate.

Unsuitable dishware

Metal dishware cannot be used.

Metal is not permeable to microwaves. Food in metal containers will remain cold.

Warning! Metal components, such as spoons in glasses, must stay at least 2 cm from the walls of the combimagnetron and the inside of the door. In fact, sparks could seriously damage the inside of the glass door.

Warning! The flat grill must be removed when using the microwave and combined modes. Use it only with traditional combimagnetron functions.

Testing dishware

Never turn on the microwave combimagnetron before you have put in the food.
The only exception allowed is testing dishware.

If you unsure if your dishware can be used in the microwave combimagnetron, we recommend performing the following test:
place the empty pot in the appliance for ½ - 1 minute at the maximum power. Check the temperature. The pat must be cold or slightly warm. If it is hot or there are sparks, the pot is not suitable.

GB

Time defrosting



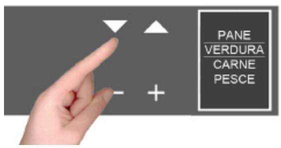
Turn the combimagnetron on using the button;
Select the TIME DEFROSTING function ;
Using the **-** **+** buttons, you can change the defrosting time in 5-second intervals.
If you press **-** **+** for longer than 3 seconds, the time setting speeds up;
When finished entering settings, select the START function that is flashing, and defrosting begins with a countdown of the time on the display.
The defrosting time must be START set or it won't work.
The power of the microwave will be regulated automatically to obtain the best possible result.
At a certain point, the combimagnetron will ask you to TURN OVER THE FOOD or, if you can't, open and close the door of the combimagnetron to make it continue defrosting.
The beep and the words PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH on the display signal that the program has finished.

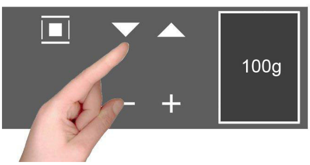
Defrosting by weight

Turn on the combimagnetron with the button;
Select the DEFROST BY WEIGHT function ;



The following screen appears:





After you have selected the dish with and confirmed with the display shows the weight to set, starting from an initial minimum of 50 g; using , you can increase or decrease the weight and then confirm the choice with .

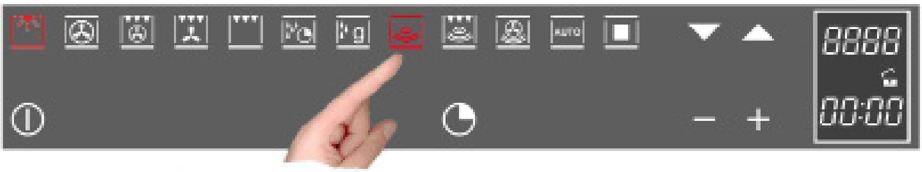
When finished entering settings, select the A function START that is flashing; this starts the defrost program and the

countdown of the time.
The beep and the words PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH on the display signal that the program has finished.
The power of the microwave will be automatically adjusted for the best possible results. At a certain point, the combimagnetron will ask you to TURN OVER THE FOOD or, if you can't, open and close the door of the combimagnetron to make it continue defrosting.
The table below lists the main defrost programs for the main food categories:

GB

Program	Weight (g)	Working time (min)	Rest time (min)
Bread	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Vegetables	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Meat	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Fish	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

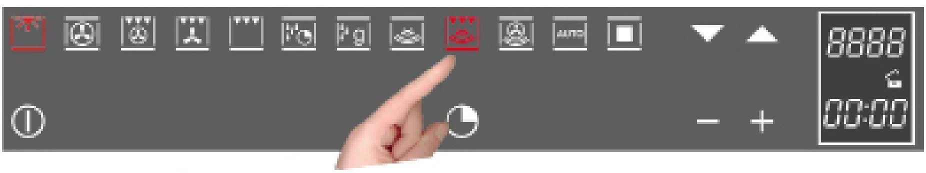
MANUAL FUNCTION: MICROONDE



Turn on the combimagnetron with the button;
Select the MICROWAVE function;
Using the ▼ ▲ keys, you can adjust the pre-set power in 150-W steps, starting from the maximum value of 900 W. On the other hand, use the **- +** buttons to set the cooking time in 5-second intervals.
If you press **- +** for longer than 3 seconds, the setting speeds up;
The cooking time must be set or START won't work.
When finished entering settings, select the function START that is flashing, and cooking begins with a countdown of the time on the display.
The beep and the words PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH on the display signal that the program has finished.

ATTENTION: the combimagnetron always remembers the last power used!!!

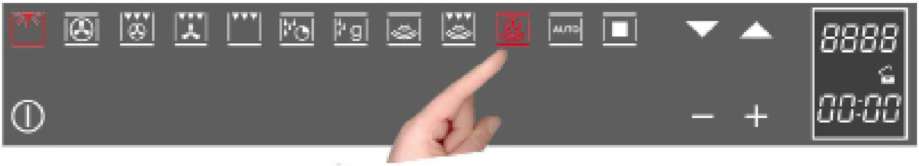
MANUAL FUNCTION: MICROWAVE + GRILL



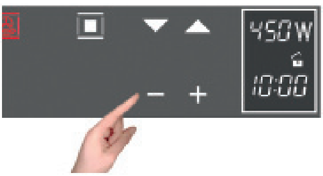
Turn on the combimagnetron with the key;
Select the MICROWAVE + GRILL function;
Using the ▼ ▲ keys, you can adjust the pre-set power in 150-W steps, starting from the maximum value of 450

W. On the other hand, use the **- +** buttons to set the cooking time in 5-second intervals.
If you press **- +** for longer than 3 seconds, the setting speeds up;
When finished entering settings, select the function START that is flashing, and cooking begins with a countdown of the time on the display.
The beep and the words PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH on the display signal that the program has finished. Press any key or open the door to stop the beeping.

MANUAL FUNCTION: MICROWAVE + VENTILATED CIRCLE



Turn on the combimagnetron with the button;
Select the MICROWAVE + VENTILATED CIRCLE function;
Using the ▼ ▲ keys, you can adjust the pre-set power in 150-W steps, starting from the maximum value of 450 W;



- Confirm the selection with ;
- Then, the upper display will change from the power value to the temperature value. Use the ▼ ▲ buttons to regulate the temperature in 5 °C intervals, starting from a maximum value of 200 °C;
- Confirm the value selected with ;

When finished entering settings, select the function START that is flashing, and cooking begins with a countdown of the time on the display.
The cooking time must be set or START will not work.

NOTE: when regulating and setting values, if you press **- +** for longer than 3 seconds, the regulation speeds up.
The beep and the words PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH on the display signal that the program has finished. Press any key or open the door to stop the beeping.

AUTOMATIC MICROWAVE FUNCTION: RECIPES:

Follow this procedure to access the recipe function:
Press ON/OFF ();
Select the AUTOMATIC (AUTO) function;



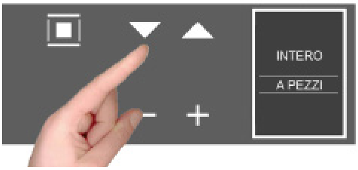


The display shows the 2 options:
- personal recipes;
- preset recipes

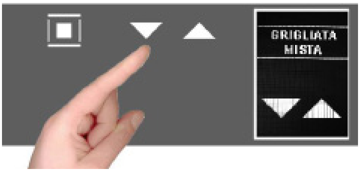
Choose the desired setting with the ▼ ▲ buttons;



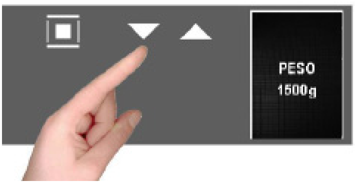
using the ■ button, confirm the choice;
the following menu appears;
press the ▼ ▲ buttons to select the type of dish and the ■ button to confirm the choice.



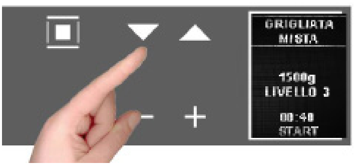
Press the ▼ ▲ buttons to select the type and the ■ to confirm the choice.



Press the ▼ ▲ buttons to select the type and the ■ to confirm the choice.



The weight screen appears. Use the ▼ ▲ buttons to select the preset values and confirm the choice with the ■ button.



When finished with the settings, the display summarizes the recipe set. The colon in the cooking time (00:30) will be flashing to indicate that it can be changed.
To change it, use the **-** **+** buttons.

Or select the START function directly and, in this way, the cooking program starts with a countdown of the preset time on the display.



ATTENTION: certain recipes use pre-heating, so put the dish in when the combimagnetron has reached the set temperature and the display shows "PRE-HEATING FINISHED PUT IN THE DISH"

When cooking is finished the display will flash "PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH" and, at the same time, the combimagnetron will beep until you press a key or open the door.

GB

Note: at any moment, if you make a mistake choosing the values and/or you want to change the settings of your recipe, you can select STOP which cancels it and allows you start over from the beginning of the procedure.

NOTE: If you are cooking with the modified parameters of a pre-set recipe, while the combimagnetron beeps at the end of cooking, you will see:



see how to save recipes in the next paragraph.

PERSONALISING RECIPES

Once a pre-set recipe has finished, if you decide that the parameters must be changed for the results that you want, you can change the recipe you used and save it for the next time by storing the new parameters used (weight and cooking time).
To change the parameters of a preset recipe, do the following:



- with the + key select "YES"
- confirm with the key, the time used is displayed
- change with the + and - keys and confirm with , the weight used appears
- change with the + and - keys and confirm with , you will see the message "Recipe saved POS. 1/1, and so on with a progressive number



Every time you access the "personal recipes" menu, you will fine your recipes saved in the list of your recipes.
If there is not enough memory for saving personal recipes, the following message appears on the display: "Insufficient memory, impossible to save".



Before saving your recipe, you must delete one from the menu in this way:

- select the AUTO function;
- and then, by pressing go to the "personal recipes" section where you will find the saved recipes;

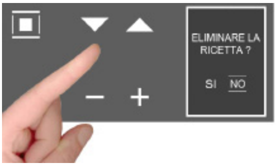


- use the buttons to scroll through the menu and select the recipe you want to delete.

NOTE: the names are given by default by the menu);



- then, after selecting the recipe to be deleted, press STOP until the following screen appears:



By default, the selection will be set to NO, but, by pressing the + and - scroll keys, select YES and confirm with ▣;



- The display tells you that the recipe has been deleted

GB

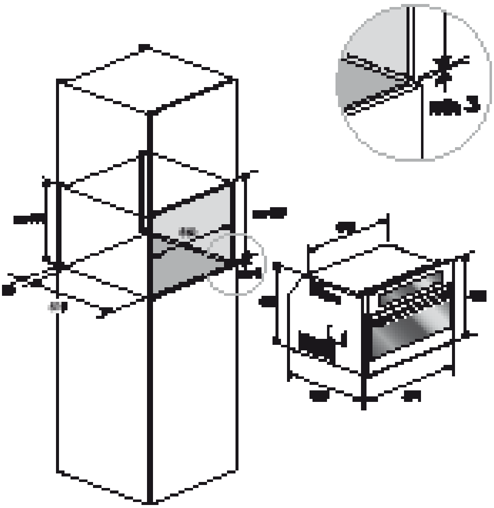
FOR THE INSTALLER

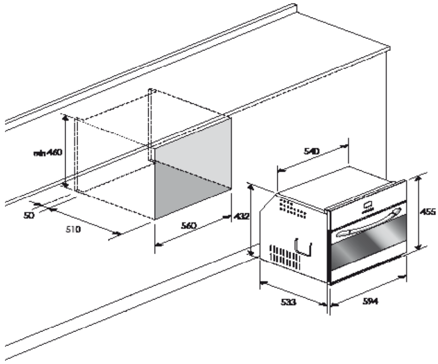
GB

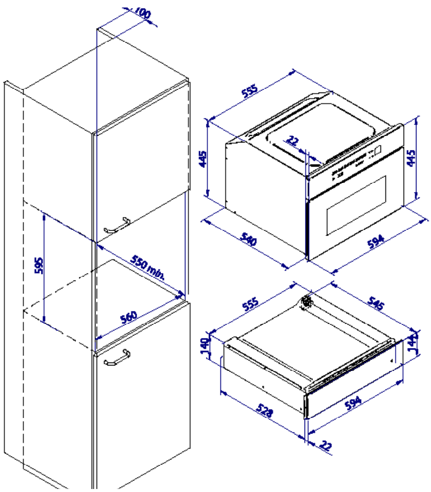
Install the combimagnetron in the counter

The combimagnetron must be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer.
The dimensions of the space must be those shown in figure.
The cabinet material must be able to withstand the heat.
The combimagnetron must be centred within the walls of the cabinet and fixed with the screws and bushings that are provided.

GB


min 3


min 460
50
510
560
432
540
455
533
594


100
555
22
445
445
540
594
595
550 min.
560
555
545
140
144
528
594
22

FR

NL Nederlands

GB English

FR Français

IT Italiano

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Cher Client,

Vous avez choisi l'un de nos produits et nous vous en félicitons.

Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.

Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation.

FR

CONSIGNES IMPORTANTES ET MISES EN GARDE DE SECURITE

A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR UN USAGE FUTUR

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES CHOSES, DÉCOULANT DU NON RESPECT DES SUSDITES PRESCRIPTIONS OU DÉRIVANT DE L'ALTÉRATION D'UNE SEULE PIÈCE DE L'APPAREIL.

CET APPAREIL N'EST PAS INDIQUÉ POUR L'UTILISATION DE LA PART DE PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU SANS L'EXPÉRIENCE NI LES CONNAISSANCES NÉCESSAIRES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES QUANT À L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ. SURVEILLER LES ENFANTS POUR ÉVITER QU'ILS NE JOUENT AVEC L'APPAREIL. IL EST INTERDIT DE PLACER DU PAPIER ALUMINIUM, DES CASSEROLES OU AUTRE AU CONTACT DE LA BASE INTERNE DU FOUR POUR CUISINER. LE RECHAUFFAGE DE LA RESISTANCE INFERIEURE PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE LA PARTIE BASSE DU FOUR, RISQUANT DE DETERIORER CES OBJETS OU D'ENTRAINER DES CONSEQUENCES SERIEUSES (RISQUE D'INCENDIE) POUR LE MEUBLE DE SUPPORT DU FOUR. DURANT L'EMPLOI, L'APPAREIL CHAUFFE TRÈS FORT. VEILLER À NE PAS TOUCHER LES PARTIES CHAUFFANTES À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

ATTENTION : Si la porte ou ses joints sont abîmés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par du personnel spécialisé ;

ATTENTION : Il est dangereux pour tout le monde, à l'exception du personnel préposé, d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation qui impliquent le retrait d'un couvercle protégeant de l'exposition à l'énergie des microondes ;

ATTENTION : Les liquides ou autres aliments en doivent pas être chauffés dans des récipients scellés puisqu'ils pourraient exploser ;

ATTENTION : Les enfants ne peuvent utiliser le four sans surveillance qu'après qu'on leur ait expliqué comment faire de façon à pouvoir s'en servir en toute sécurité et en connaissant les dangers liés à un usage incorrect.

Utiliser uniquement les ustensiles appropriés aux fours à microondes.

Quand on réchauffe des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, contrôler souvent le four en raison des risques d'incendie.

Si on remarque la présence de fumée, couper l'appareil ou enlever sa prise tout en laissant la porte fermée pour éteindre les flammes éventuelles.

Le chauffage de boisson dans le four à microondes peut avoir pour résultat une ébullition éruptive retardée. Prendre bien garde quand on manipule le récipient.

Le contenu des biberons et des petits pots doit être mélangé ou agité et la température contrôlée avant la consommation pour éviter les brûlures.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffé dans les fours à microondes puisqu'ils pourraient exploser même après le temps de chauffage dans le microondes.

L'explication détaillée du nettoyage des joints des portes du four et des pièces adjacentes.

Le four devrait être nettoyé régulièrement en éliminant toute trace de nourriture.

Un manque de propreté du four pourrait entraîner la détérioration des surfaces, ce qui risquerait d'influencer négativement la vie de l'appareil et de représenter un danger.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matériel rugueux, abrasif ou des racloirs métalliques aiguisés pour nettoyer la porte en verre du four parce qu'ils peuvent griffer la surface et provoquer l'éclatement du verre.

Pour nettoyer l'appareil, ne pas employer de nettoyeurs à vapeur.

MISES EN GARDE POUR LE FOUR A MICRO-ONDES

Préparation des aliments

Risque d’incendie!
Utiliser la fonction micro-ondes exclusivement pour préparer des aliments destinés à la consommation Certains types d’applications peuvent être dangereux ou provoquer des dégâts.
Par exemple, les pantoufles et les coussins grains de blé ou de céréales réchauffées peuvent prendre feu même après quelques heures.

Vaisselle

Risque de blessures!
La vaisselle en porcelaine et en céramique peut présenter de petits trous sur les manches et sur le couvercle.
Des cavités peuvent se cacher derrière ces trous. Si une infiltration de liquide se produit dans ces cavités, la vaisselle peut se casser.

Ne pas utiliser de la vaisselle qui n’est pas appropriée à la fonction micro-ondes.

Risque de brûlures!
La chaleur des aliments peut chauffer la vaisselle. Se servir toujours des maniques pour extraire le plat et les accessoires du compartiment de cuisson.

Puissance du micro-ondes et durée

Risque d’incendie!
Ne jamais programmer des valeurs trop élevées pour la puissance du micro-ondes ou pour la durée de la cuisson. Les aliments peuvent prendre feu et endommager l’appareil. S’en tenir aux indications contenues dans ces consignes d’utilisation.

Emballages

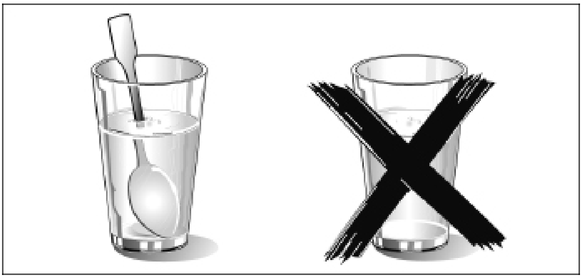
Risque d’incendie!
Ne jamais faire chauffer les aliments à l’intérieur des emballages thermiques.

Les aliments à l’intérieur de conteneurs en plastique, en papier ou en d’autres matériaux inflammables doivent toujours être contrôlés.

Risque de brûlures!
Les emballages hermétiques étanches à l’air peuvent exploser. S’en tenir aux indications figurant sur l’emballage. Se servir toujours des maniques pour extraire les plats.

Boissons

Risque de brûlures!
Durant le réchauffement des liquides, il pourrait y avoir un retard dans le procédé d’ébullition.
En d’autre mots, la température d’ébullition peut être atteinte sans la formation des typiques bulles de vapeur. Même un léger choc peut faire déborder à l’improviste le liquide ou le faire gicler.
Quand on réchauffe des liquides, ajouter toujours une cuiller dans le conteneur pour éviter le retard du processus d’ébullition.



Risque d'explosion!
Ne jamais réchauffer les boissons ou d'autres types d'aliments dans des conteneurs dotés de couvercle.

Ne jamais faire chauffer excessivement les boissons alcooliques.

Aliments pour nourrissons

Risque de brûlures!
Ne jamais chauffeur les aliments pour les nourrissons dans des conteneurs dotés de couvercle. Enlever toujours le couvercle ou la tétine.
Une fois que la phase de réchauffement est terminée, agiter ou mélanger toujours soigneusement, pour que la chaleur se distribue de façon homogène.
Contrôler la température avant de donner les aliments à l'enfant.

FR

Aliments avec peau ou écorce

Risque de brûlures!
Ne jamais faire cuire les œufs avec la coquille. Ne jamais réchauffer les œufs durs, car ils pourraient exploser même après l'extinction du micro-ondes. Ce vaut également pour les mollusques et les crustacés.
Dans le cas des œufs au plat trouer d'abord le jaune.

Dans le cas des aliments avec une peau ou une écorce dure, comme les pommes, les tomates, les pommes de terre ou les saucisses, l'écorce peut exploser.
Avant de procéder à la cuisson, trouer l'écorce ou la peau.

Séchage des aliments

Risque d'incendie!
Ne jamais sécher les aliments avec la fonction micro-ondes.

Aliments à bas contenu d'eau

Risque d'incendie!
Ne pas décongeler ou réchauffer trop longtemps, ou à une puissance excessive les aliments à bas contenu d'eau, comme par exemple le pain.

Huile

Risque d'incendie!
Ne jamais utiliser la fonction micro-ondes pour réchauffer simplement l'huile.

CAUSES DES DOMMAGES

Sortie du jus de fruit

Durant la préparation des gâteaux aux fruits très juteux, ne pas trop remplir le plat à four. Le jus de fruit qui déborde du plat à four provoque la formation de taches difficiles à éliminer.

Avarie technique

Ne jamais utiliser de plats à four en émail dans le micro-ondes, car ceci pourrait provoquer une avarie technique.

Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte

Le refroidissement du compartiment de cuisson doit avoir lieu uniquement avec la porte fermée. Contrôler que rien ne soit encastré dans la porte de l'appareil.
Même si la porte est entrebâillée, les meubles situés à proximité pourraient s'abîmer.

Joint très sale

Si le joint est très sale, durant le fonctionnement de l'appareil, la porte ne se ferme pas correctement. Les surfaces des meubles situés à proximité peuvent s'abîmer. Le joint doit toujours être nettoyé.

Porte de l'appareil comme surface d'appui

Ne pas s'appuyer et ne pas s'allonger sur la porte ouverte de l'appareil et ne pas y poser de vaisselle ni d'accessoires.

Utilisation de la fonction micro-ondes sans aliments à l'intérieur du four

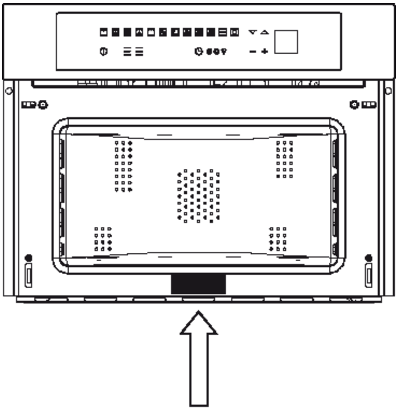
Activer l'appareil à micro-ondes uniquement après avoir introduit les aliments dans le compartiment de cuisson. Sans aliments, ceci pourrait provoquer la surcharge de l'appareil. L'unique exception consentie consiste à faire un test bref pour la vaisselle (voir à ce propos les mises en garde relatives aux casseroles).

Aliments humides

Ne pas conserver d'aliments humides à l'intérieur du compartiment de cuisson fermé pendant de longues périodes. L'émail est endommagé.

IMPORTANT

La plaquette des caractéristiques du four est accessible après l'installation de l'appareil. On l'aperçoit en ouvrant la porte du four et indique toutes les données d'identification de l'appareil auxquelles on devra se référer pour toute demande de pièces de rechange.



FR

PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyer minutieusement avec de l'eau et du savon et rincer soigneusement.
Chauffer le four pendant 30 minutes environ à la température maximale pour éliminer tous les résidus gras de fabrication pouvant déterminer des odeurs désagréables pendant la cuisson. Utiliser la fonction circulaire plus le ventilateur avec le four sans accessoires. Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, les nettoyer avec soin à l'aide d'une solution alcaline de lavage très chaude et d'un chiffon humide.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA GRILLE PLATE

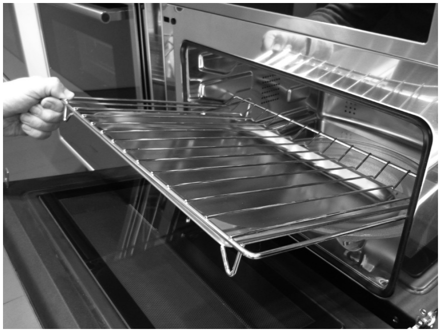
Pour démonter la grille plate, tirer vers soi la grille jusqu'au blocage, puis la soulever en la tirant vers le haut jusqu'à son extraction complète.
Pour monter la grille plate, introduire la grille inclinée à 45° jusqu'au blocage, puis la mettre à l'horizontale et la pousser jusqu'en fin de course.

Si la grille plate est munie de plateau pour le four, pour l'extraire de son logement, la soulever légèrement et la faire coulisser vers soi. La réintroduire jusqu'à ce qu'elle reprenne sa position originale dans son logement.









FR

Important:

Comme mesure de sécurité, toujours retirer la fiche de la prise de courant ou mettre l'appareil hors tension avant toute opération de nettoyage du four. Éviter également d'utiliser des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.). Éviter d'utiliser des produits à base de chlore, d'acides ou des agents abrasifs surtout pour le nettoyage des parties peintes.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La documentation relative à cet appareil est réalisée avec du papier blanchi, sans chlore, ou du papier recyclé, dans le but de contribuer à la protection de l'environnement. Les emballages sont conçus de manière à ne pas polluer la nature ; il s'agit de produits écologiques qui peuvent être récupérés ou recyclés.
En recyclant l'emballage, on contribue à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets industriels et ménagers.

LE MATERIEL D'EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage.
Pour l'élimination, suivre les règlementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.

CET APPAREIL est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, Déchets d'équipements électriques et électroniques prcombimagnetronant des Equipements Electriques et Electroniques [Waste Electrical and Electronic Equipment] (WEEE). L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est éliminé correctement, et contribue ainsi à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

LE SYMBOLE sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne doit pas traité comme un déchet domestique, mais doit être remis auprès du centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

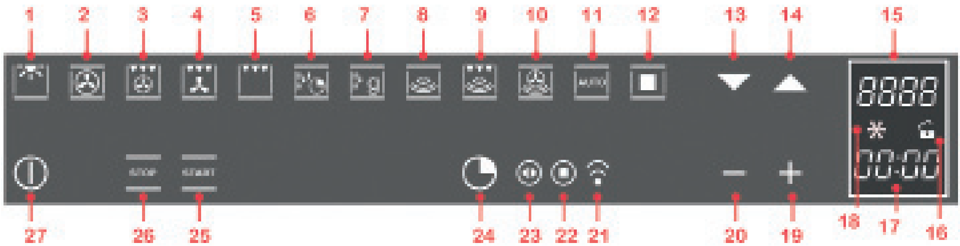
L'ELIMINATION DOIT AVOIR LIEU selon les règlementations locales pour l'élimination des déchets.

POUR D'AUTRES INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où le produit a été acheté.

AVANT LA MISE A LA CASSE, il est nécessaire de le rendre inutilisable en coupant le câble électrique d'alimentation.

FOUR À MICRO-ONDES 45

Vue d'ensemble des commandes



FR

FONCTIONS DE CUISSON STANDARD: de 1 à 5;
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE, DURÉE DE CUISSON: 19 et 20;
FONCTIONS AVEC MICRO-ONDES: de 6 à 12;
FONCTIONS POUR RECETTES: 11 et 12;
FONCTIONS DÉFILEMENT PUISSANCE et MENU : 13 et 14;
FONCTIONS TEMPORISATEUR: 24;
SÉLECTION DU TEMPORISATEUR: 19 et 20;

1 lampe du four;
2 fonction cuisson standard - circulaire ventilé;
3 fonction cuisson standard - intensive (gril + circulaire ventilé);
4 fonction cuisson standard - gril ventilé;
5 fonction cuisson standard - gril;
6 fonction cuisson standard - décongélation programmée;
7 fonction cuisson standard - décongélation en fonction du poids;
8 fonction cuisson micro-ondes - micro-ondes traditionnel;
9 fonction cuisson micro-ondes - micro-ondes + gril;
10 fonction cuisson micro-ondes - micro-ondes + circulaire ventilé;
11 fonction sélection automatique (recettes);
12 fonction confirmation sélections;
13 fonction défilement menu vers le bas, diminution puissance;
14 fonction défilement menu vers le haut, augmentation puissance;
15 fonction indications températures;
16 fonction clé activée/désactivée;
17 fonction indications temporisateur;
18 fonction compte à rebours;
19 fonction augmentation sélections;
20 fonction diminution sélections;
21 fonction temporisateur «minuterie»;
22 fonction temporisateur «fin de cuisson»;
23 fonction temporisateur «durée de cuisson»;
24 fonction temporisateur;
25 fonction «START» - démarrage fonction;
26 fonction «STOP» - arrêt fonction;
27 fonction «ON/OFF» et fonction «clé (child lock)»;

NB : toutes les programmations/variations des fonctions sont confirmées par un signal acoustique.

PRÉSENTATION DU FOUR

Cher Client, votre nouveau four est géré par une carte électronique qui en surveille le fonctionnement à tout instant, afin d'améliorer toutes les performances.
Le contrôle touch control est de dernière génération, précis et fiable.
L'interface est élégante, ordonnée et discrète, plus intuitive que jamais !
Peu de touches, de nombreuses fonctions, aucune combinaison ni séquence difficile de touches; concentrez-vous sur la recette : le four est prêt en deux gestes !!

FR

Installation et raccordement

Cher Client, ce four est un appareil électrique sophistiqué, classé comme un bien durable. Il doit être installé par du personnel qualifié qui réalisera les raccordements au secteur l'installera dans le meuble de la cuisine dans les règles de l'art.

(VOIR INSTRUCTIONS DE MONTAGE A LA PAGE 84)

Premier branchement

Quand on branche le four sur le réseau électrique pour la première fois, l'afficheur peut indiquer la langue à sélectionner;
avec les touches ▼ ▲, sélectionner la langue souhaitée; avec la touche ▣, confirmer le choix



(la langue choisie ne change pas, même en cas de coupure de courant).
On accède à présent à **la modalité «démonstration».**

La modalité « DÉMONTRATION »

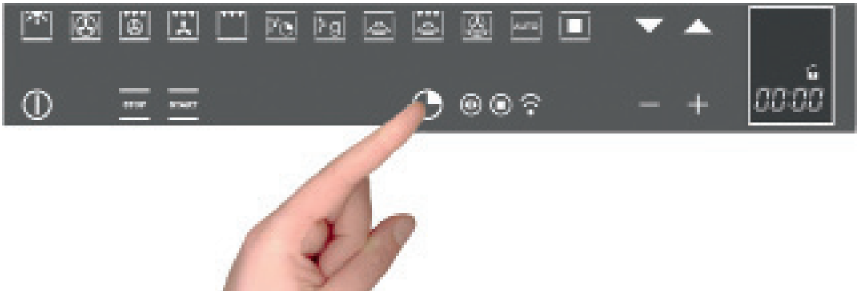
C'est ainsi que l'on appelle la modalité dans laquelle le four se présente normalement en cas de coupure de courant, et donc au moment du premier branchement. L'objectif est d'afficher tous les potentiels du contrôle en une séquence enregistrée de commandes.

Dans cette modalité, le four n'est JAMAIS réellement mis en marche, c'est-à-dire que les résistances thermiques ne sont mises sous tension!!
Le bandeau de commande est INACTIF et le four ne répond pas aux commandes!



Pour désactiver la modalité «démonstration», appuyer pendant cinq secondes sur le symbole de l'éclairage: le contrôle fonctionne dans le mode normal: il est prêt pour la mise sous tension.
À présent, il est possible (mais non nécessaire) de régler l'heure pour allumer le four.

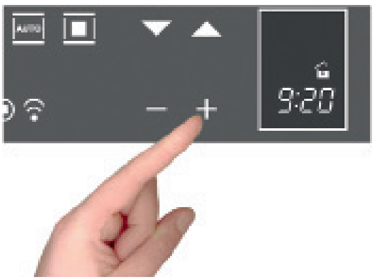
Réglage de l’horloge



Le four signale le raccordement au secteur par un double signal sonore. Pour régler l’heure du système, appuyer sur la touche «FONCTIONS TEMPORISATEUR» pendant au moins 3 secondes.



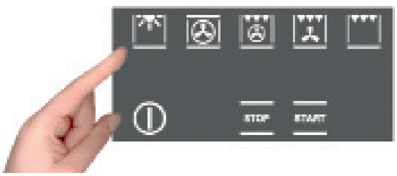
Chaque commande activée est confirmée par un signal sonore.



Régler l’horloge avec les touches + et -: les points de séparation clignotent pendant la sélection; l’heure est saisie quand les points deviennent fixes.

ACTIONS POSSIBLES LORSQUE LE FOUR EST ÉTEINT

- Tourner la lampe du four



On allume/éteint l’éclairage du four en effleurant le symbole d’après la figure.

- Changement de langue

Lorsque le four est éteint, on peut choisir la langue sur l’afficheur en sélectionnant simultanément et la touche + en bas à droite pendant au moins 3 secondes.

Ensuite, choisir la langue avec la touche ▼ ▲ et confirmer le choix avec la touche .

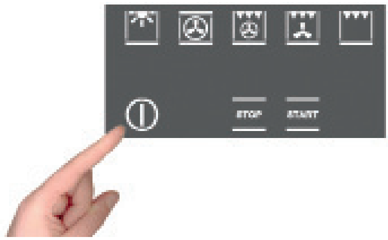
FR

- Sélection de la fonction temporisateur «minuterie»

Voir la section spécifique page 76.

ALLUMAGE DU FOUR

FR



On allume le four en effleurant sur le symbole ⏻ schématisé dans la figure.

Pour activer les fonctions du four, toujours ⏻ frapper ON/OFF, à l'exception des fonctions éclairage four et temporisateur qui sont indépendantes.
Le commande active toutes les icônes en en illuminant le fond.

REMARQUE: on rappelle que l'allumage du four n'est possible que lorsque la fonction clé est désactivée.



Pendant une minute après l'allumage (le message ON s'affiche), le dispositif de contrôle attend qu'on ait choisi une fonction de cuisson. Dans le cas contraire, il interprète l'allumage comme une erreur et, pour des raisons de sécurité, il éteint automatiquement le four (OFF s'affiche pendant quelques secondes).

Fonction clé (ou sécurité enfants)



On active/désactive la fonction clé en appuyant sur la touche ⏻ pendant au moins 3 secondes.
Le mode de fonctionnement du four peut être activé/désactivé à tout moment.



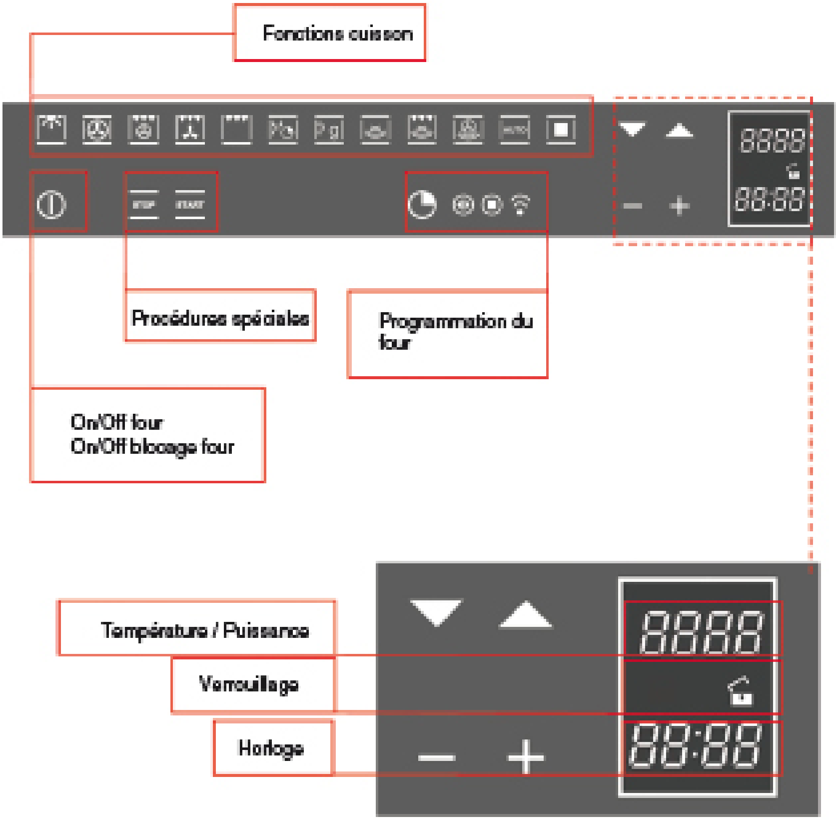
Le symbole du cadenas OUVERT indique que la fonction clé n'est pas active.



Le symbole du cadenas FERMÉ indique que la fonction clé est active.

FONCTIONS PRINCIPALES:

Vue d'ensemble du bandeau de commande



FR

Les fonctions de cuisson

Le contrôle met à disposition onze fonctions de cuisson spécifiques!
Pour activer une fonction, il suffit d'effleurer le symbole correspondant. Chaque fonction prévoit une température programmée choisie en vertu d'essais de cuisson sur des recettes qui l'utilisent typiquement; toute modification est aisée en fonction de l'expérience de chacun.

Fonctionnement du four

La lampe du four reste toujours allumée durant le fonctionnement dans les modalités micro-ondes et pour une épargne énergétique, elle est gérée par le système, dans les autres modalités .

Avec ce type de cuisson, un ventilateur situé sur la partie postérieure fait circuler d'air chaud à l'intérieur du four, en le distribuant de façon uniforme.
La cuisson a lieu plus rapidement que la cuisson conventionnelle. Le système est approprié à la cuisson sur plusieurs niveaux et même pour des aliments de nature différente (poisson, viande etc.).

FR

Type de cuisson pour griller ou dorer des aliments. La grille avec les aliments à cuire doit être introduite sur le 2e ou 3e niveau du dessous. Préchauffer pendant au moins 2 minutes avant d'introduire le plat.

Décongélation au temps

Décongélation au poids

Micro-ondes

Micro-ondes combiné avec la cuisson au Grill

Micro-ondes combiné avec la cuisson ventilée

Accès aux recettes pré-établies

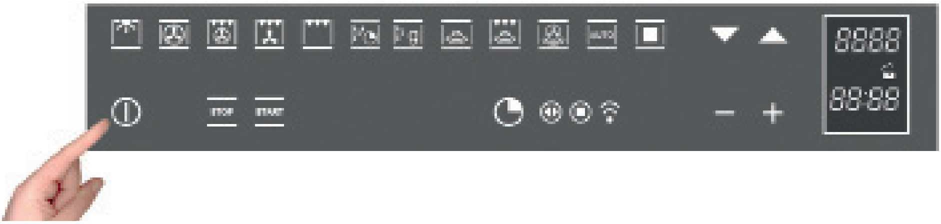
Le tableau suivant indique les résultats des essais de cuisson effectués en nos laboratoires par un cuisinier professionnel; quoi qu'il en soit, il s'agit d'indications et les valeurs proposées servent de point de départ pour expérimenter les recettes et obtenir constamment les meilleurs résultats!

F				
°C	140-160	160-180	190	MAX
	2	2-3	2-3	2-3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F						
°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	3
	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Des gestes simples pour cuisiner

Deux simples gestes suffisent pour configurer une cuisson grâce à la logique de contrôle de dernière génération: allumer le four et choisir la fonction qui convient le mieux au mets que vous êtes sur le point de cuisiner… choisissez et effleurez, tout simplement!

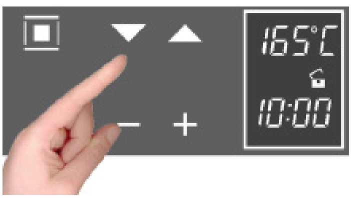




Le contrôle propose une température pour chaque fonction; celle-ci est modifiable à tout moment; mais si vous estimez que le réglage est correct, le four s'allume automatiquement au bout de quelques secondes!

Réglage de la température

Le contrôle utilise une sonde de température d'une précision de ± 5° C pour la fiabilité maximale des températures de cuisson souhaitées.
La température peut être modifiée à tout moment: après avoir sélectionné la fonction de cuisson, il suffit d'agir sur les symboles ▼ ▲ et le champ de réglage varie de +50° C à MAX. Il n'est pas nécessaire de confirmer la modification car le contrôle s'active automatiquement au bout de quelques secondes



Pendant le réchauffage, le symbole du degré centigrade (°C) clignote, indiquant le thermorégulation pour atteindre la température choisie.
Lorsque celle-ci est atteinte, on entend un signal sonore.

NB: certains modèles peuvent être munis de l'affichage instantané de la température à l'intérieur du four, jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Si, au cours de la phase d'augmentation de la température, on souhaite vérifier la température sélectionnée, on appuie sur une des touches ▼ ▲ et si on le souhaite, avec ces dernières, on peut modifier la température sélectionnée.

Chaleur résiduelle

Pendant la cuisson des aliments, la structure du four emmagasine de la chaleur qui est maintenue isolée du reste de la cuisine grâce à un isolement thermique généreux et certains détails de construction.
Cette chaleur est graduellement dispersée dans le temps et peut représenter une ressource en cuisine si l'on parvient à la gérer : le contrôle indique la température interne, après l'extinction du four, jusqu'à 50° C.

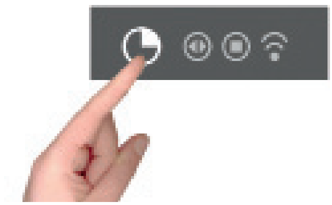
Exploitez cette caractéristique pour maintenir les aliments au chaud ou pour en terminer la cuisson en douceur!

Contrôle de l’éclairage du four

La commande de l’éclairage est actif pour toutes les fonctions de cuisson et elle est indépendante de ces dernières, c’est-à-dire qu’elle peut être activée ou désactivée, en fonction des besoins!
Normalement la lumière du four reste allumée pendant le réchauffage et pendant trois minutes lorsque la température sélectionnée est atteinte. Ensuite, elle s’éteint pour économiser l’énergie.
Pour vérifier la cuisson, il peut être nécessaire de rallumer la lumière interne; pour cela, il suffit d’effleurer le symbole de l’éclairage: la lumière reste allumée pendant trois minutes, puis s’éteindra automatiquement. Bien entendu, il est possible de l’éteindre immédiatement après le contrôle, en effleurant de nouveau le symbole de l’éclairage.
La lumière interne du four s’allume dès que l’on ouvre la porte.

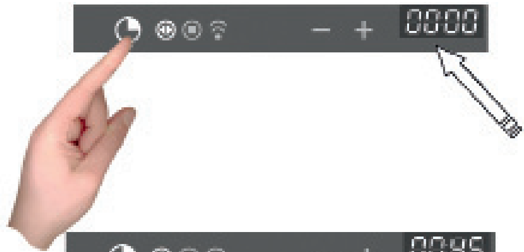
PROGRAMMATION DU FOUR (uniquement pour les fonctions)

La programmation du four offre trois modes de contrôle de la durée de cuisson. Elles sont disponibles alliés aux fonctions de cuisson normales.



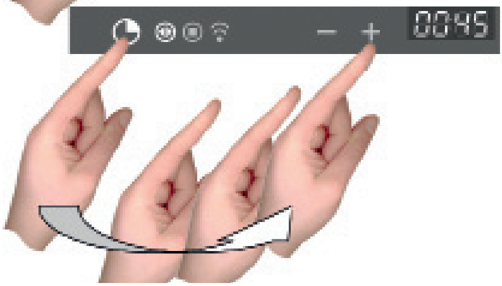
Les fonctions sont électionnables tour à tour, de gauche à droite, en effleurant le symbole de l’horloge; chaque effleurement illumine un symbole.

Programmation temporisateur: temps de cuisson



Effleurer une fois le symbole du temporisateur: le symbole correspondant s'allume. En outre, l'afficheur de l'horloge remplace l'indication de l'heure actuelle:

FR



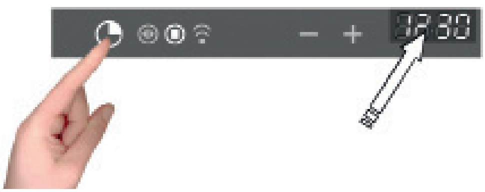
Iles points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer le temps de cuisson.



Une fois que le temps de cuisson a été défini, l'afficheur indique encore l'heure actuelle et le symbole «durée cuisson» s'allume.

Dès maintenant, le décompte commence. Une fois le temps écoulé, le four émet un signal acoustique et les résistances thermiques sont éteintes pour mettre fin à la cuisson. L'afficheur indiquera "Programme terminé, enlever le plat". Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.
Au bout d'1 minute, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

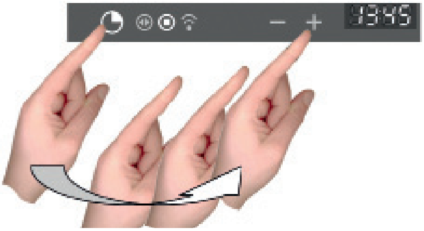
Programmation temporisateur: heure de fin de cuisson



Effleurer deux fois le symbole du temporisateur: le symbole correspondant s'allume.

Les points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer l'heure de fin de la cuisson.

FR



Programmer l'heure de fin de cuisson en effleurant les symboles « + » et « - ».



Une fois que l'heure de fin de cuisson a été définie, l'afficheur indique encore l'heure actuelle et le symbole «fin cuisson» s'allume.

À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore, les résistances thermiques sont désactivées, terminant ainsi la cuisson. L'afficheur indiquera "Programme terminé, enlever le plat". Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.
Au bout de huit secondes, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

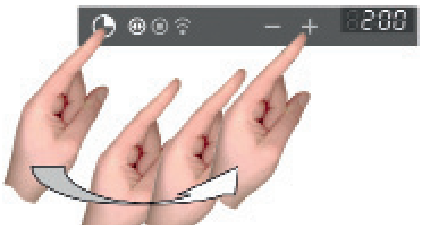
Programmation temporisateur: cuisson différée

La combinaison des deux modalités «temps de cuisson» et «heure de fin de cuisson» permet de configurer le four afin qu'il commence la cuisson à une heure différée par rapport à l'heure actuelle.
Par exemple, il est 8h30 et vous vous apprêtez à quitter la maison; vous souhaitez toutefois trouver un rôti cuit à votre retour; voici comment procéder:

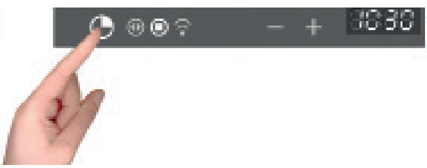


Préparez le rôti pour la cuisson et enfournez-le.

Allumez le four, choisissez la fonction de cuisson et réglez la température.



Maintenant, sélectionnez la durée de cuisson, supposons deux heures.





Définissez l'heure de fin de cuisson : le contrôle additionne normalement le temps de cuisson et l'heure actuelle et la propose comme l'heure de fin de cuisson; dans notre cas, il proposera les heures suivantes: 10h30 (8h30+2h00).



Modifiez l'heure de fin de cuisson pour la faire coïncider avec l'heure souhaitée: 13h00; dans notre exemple 13:00.

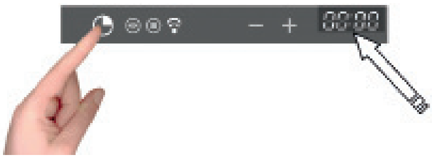
Le four se met en attente (stand-by) et la lumière s'éteint.



Le contrôle active automatiquement le four à 11h00 (13h00-2h00) et l'éteint à 13h00; à votre retour, vous trouverez un rôti prêt pour être consommé!

Programmation du temporisateur: minuterie

La minuterie est une fonction du temporisateur indépendante du fonctionnement du four, c'est-à-dire qu'elle ne bloque pas la cuisson et qu'elle n'éteint pas le four ; elle fonctionne comme un avertisseur sonore.
Vous pouvez la régler à tout moment, par exemple pour vous souvenir de contrôler la cuisson sur la cuisinière et dans le four ou pour d'autres activités dans la cuisine.
Elle fonctionne également si le four est éteint; dans ce cas, il suffit d'effleurer une fois le symbole des fonctions temporisateur. Si, en revanche, vous l'utilisez alors que le four est allumé, effleurez trois fois, tour à tour, le symbole des fonctions temporisateur:



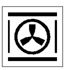
les points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer cette valeur.

Programmer les minutes en appuyant sur les symboles « + » et « - ».
À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore et le symbole en question clignote: effleurer une touche quelconque pour interrompre le signal sonore.

Programmation du temporisateur : effacement du programme

Pour effacer une programmation, mettre à zéro la valeur attribuée précédemment, ou éteindre le four.

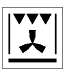
LES FONCTIONS DE CUISSON TRADITIONNELLE



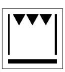
Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.



Grill à grande sur-face. Réglage du thermostat de 50° à MAX.
Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.



Double résistance supérieure avec ventilateur (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à MAX.



Grill à grande sur-face. Réglage du thermostat de 50° à MAX.

FONCTIONNEMENT AVEC MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont transformées en chaleur dans les aliments. Le four à micro-ondes peut être utilisé seul ou avec un autre type de réchauffement. Cette section contient des informations relatives à la vaisselle et les consignes sur la façon de programmer le four à micro-ondes.

FR

MISES EN GARDE POUR LA VAISSELLE

Vaisselle appropriée

La vaisselle thermorésistante en verre, vitrocéramique, porcelaine ou en matière plastique réfractaire est appropriée. Ces matériaux sont perméables aux micro-ondes.

Il est également possible d'utiliser des plats de service. De cette façon il ne faudra plus transvaser les aliments.

La vaisselle comportant des décorations dorées ou argentées peut être uniquement utilisée dans le cas où le fabricant garantit sa conformité à l'utilisation dans le four à micro-ondes.

Lorsqu'on emploie le four en fonctionnement microondes, ne pas oublier que la vaisselle doit être placée sur le plateau rotatif.

Quand on emploie le four en fonction combiné, il est préférable de placer le plat sur la grille ronde en bas, posée de façon à ce qu'elle soit centrée sur le plateau rotatif.

Vaisselle inappropriée

La vaisselle en métal n'est pas appropriée.

Le métal n'est pas perméable aux micro-ondes. Les aliments placés dans des conteneurs en métal restent froids.

Attention! Les éléments en métal, par exemple les cuillers contenues dans les verres doivent se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de la partie interne de la porte. Les étincelles pourraient en effet endommager gravement le verre interne de la porte.

Attention! la grille plate doit être enlevée pour l'emploi en mode microondes et combiné. L'utiliser uniquement comme four traditionnel.

Test de la vaisselle

Ne jamais activer le four à micro-ondes sans avoir d'abord introduit les aliments.
L'unique exception qui est consentie concerne le test pour la vaisselle.

En cas de doute au sujet de la conformité de la vaisselle à l'utilisation dans le four à micro-ondes, il est conseillé de faire le test suivant:
introduire la casserole vide dans l'appareil pendant ½ - 1 minute à la puissance maximale. Contrôler régulièrement la température. La casserole doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se forment, ceci signifie que la casserole n'est pas appropriée.

FR

Decongélation programmée



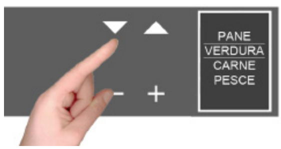
Allumer le four en effleurant la touche ;
Sélectionner la fonction «DÉCONGÉLATION PROGRAMMÉE» ;
Avec les touches **- +**, on peut modifier le temps de décongélation en intervalles de 5 s.;
Si l'on maintient la touche **- +** enfoncée pendant plus de 3 secondes, le réglage du temps s'accélère;
Au terme des sélections, on choisit la fonction START cqui clignote ; la décongélation commence avec le décompte du temps sur l'afficheur.
Il faut obligatoirement sélectionner le temps de décongélation; dans le cas contraire, le START ne fonctionne pas.
L'alimentation du micro-ondes sera automatiquement réglée de manière à obtenir le meilleur résultat possible.
Le four indiquera à moment donné de RETOURNER LE METS, ou bien si cela est impossible, ouvrez et fermez la porte du four pour poursuivre la décongélation.
L'avertisseur sonore et le message PROGRAMME TERMINE EXTRAIRE LE METS sur l'afficheur signale la fin du programme.

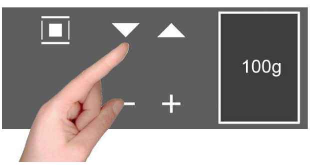
Décongélation en fonction du poids

Allumer le four en effleurant la touche ;
Sélectionner la fonction «DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU POIDS» ;



L'écran apparaît:





Après avoir sélectionné le plat par un ▼ ▲ et valider de la même manière, l'afficheur indique le poids à programmer. En partant d'un poids initial minimum de 50g avec ▼ ▲ je peux augmenter ou diminuer cette valeur, puis valider le choix par un autre .

Au terme des sélections, on choisit la fonction START qui clignote ; la décongélation et le décompte du temps commencent.
L'avertisseur sonore et le message PROGRAMME TERMINE EXTRAIRE LE METS sur l'afficheur signale la fin du

programme.
L'alimentation du four à micro-ondes sera automatiquement réglée de manière à obtenir le meilleur résultat possible. Le four indiquera à moment donné de RETOURNER LE METS, ou bien si cela est impossible, ouvrez et fermez la porte du four pour poursuivre la décongélation.
Le tableau ci-après illustre les principaux programmes de décongélation en fonction des principales catégories d'aliments:

Programme	poids (g)	Temps de fonctionnement (min.)	Temps de pause (min.)
Pain	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Légumes	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Viande	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Poisson	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

FR

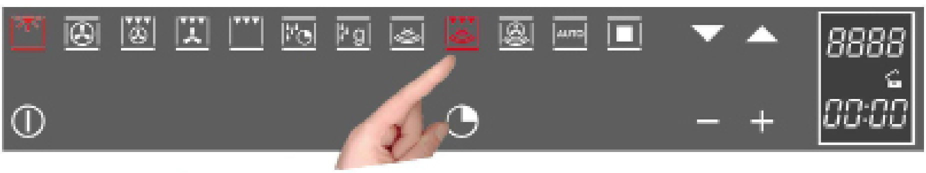
FONCTION MANUELLE: MICRO-ONDES



Allumer le four en effleurant la touche ;
Sélectionner la fonction MICRO-ONDES ;
Les touches ▼ ▲ permettent de régler la puissance préconfigurée par crans de 150 W à partir de la valeur maximale de 900 W.
Les touches **- +** permettent en revanche de sélectionner la durée de cuisson en intervalles de 5s.
Si l'on maintient la touche **- +** enfoncée pendant plus de 3 secondes, le réglage s'accélère;
Il faut obligatoirement sélectionner le temps de cuisson; dans le cas contraire, le START ne fonctionne pas.
Au terme des sélections, on choisit la fonction START qui clignote ; la cuisson commence avec le décompte du temps sur l'afficheur.
L'avertisseur sonore et le message PROGRAMME TERMINE EXTRAIRE LE METS sur l'afficheur signale la fin du programme.

ATTENTION : Le four garde toujours en mémoire la dernière puissance utilisée !

FONCTION MANUELLE: MICRO-ONDES + GRIL



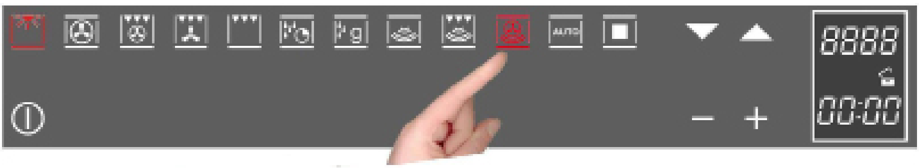
Allumer le four en effleurant la touche ;
Sélectionner la fonction MICRO-ONDES + GRIL ;
Les touches ▼ ▲ permettent de régler la puissance préconfigurée par crans de 150 W à partir de la valeur maximale de 450 W. Les touches **- +** permettent en revanche de sélectionner la durée de cuisson en intervalles de

5s. Si l'on maintient la touche **- +** enfoncée pendant plus de 3 secondes, le réglage s'accélère;

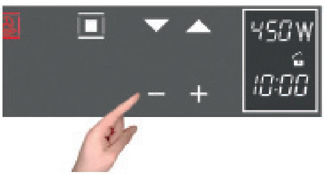
Il faut obligatoirement sélectionner le temps de cuisson; dans le cas contraire, le START ne fonctionne pas; la cuisson ne peut pas démarrer et l'afficheur indique le temps clignotant.
Au terme des sélections, on choisit la fonction START qui clignote ; la cuisson commence avec le décompte du temps sur l'afficheur.
L'avertisseur sonore et le message PROGRAMME TERMINE EXTRAIRE LE METS sur l'afficheur signale la fin du programme.

FR

FONCTION MANUELLE: MICRO-ONDES + CIRCULAIRE VENTILE:



Allumer le four en effleurant la touche ;
Sélectionner la fonction MICRO-ONDES + CIRCULAIRE VENTILE ;
- Les touches ▼ ▲ permettent de régler la puissance préprogrammée par crans de 150 W à partir de la valeur maximale de 450 W.



- Confirmer le choix avec ;
- Ensuite, l'afficheur n'indique plus en haut la valeur de puissance mais celle de la température et les touches ▼ ▲ permettent de régler la valeur de température en intervalles de 5° C à partir d'une valeur maximale de 200° C;
- Confirmer le choix de la valeur avec ;
- Les touches - + permettent en revanche de sélectionner la durée de cuisson (10.00) en intervalles de 5s.;

- Confirmer le choix de la valeur avec ;

Au terme des sélections, on choisit la fonction START qui clignote ; la cuisson commence avec le décompte du temps sur l'afficheur.
Il est obligatoire de sélectionner le temps de durée de la cuisson ; dans le cas contraire, le START ne fonctionne pas.
Si l'on maintient la touche **- +** enfoncée pendant plus de 3 secondes durant le réglage et la sélection des valeurs, le réglage s'accélère;
L'avertisseur sonore et le message PROGRAMME TERMINE EXTRAIRE LE METS sur l'afficheur signale la fin du programme. Enfoncez une touche quelconque ou ouvrez la porte pour arrêter l'avertisseur sonore.

FONCTION AUTOMATIQUE MICRO-ONDES: RECETTES

Pour accéder à la fonction «recettes», procéder comme suit:
Effleurer ON/OFF ();
Sélectionner la fonction AUTOMATIQUE (AUTO);



FR

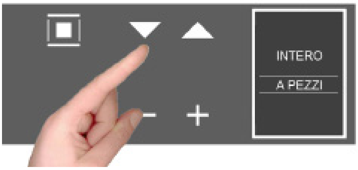


L’afficheur indique les 2 options:
- recettes personnelles;
- recettes programmées

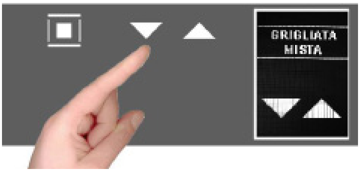
Choisir la sélection souhaitée avec les touches ▼ ▲;



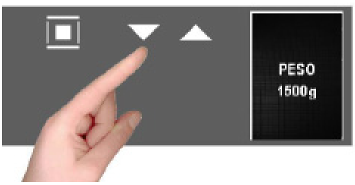
Avec la touche ▣ confirmer le choix;
Le menu suivant s’affiche;
Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type de mets et confirmer la sélection avec la touche ▣.



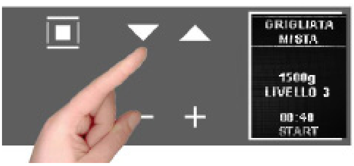
Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type et confirmer la sélection avec la touche ▣.



Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type et confirmer la sélection avec la touche ▣.



La page-écran du poids s’affiche; en effleurant les touches ▼ ▲ , choisir une des valeurs sélectionnées et confirmer avec la touche ▣.



Au terme de la programmation, l’afficheur récapitule la recette sélectionnée.
Les deux points de durée de la cuisson (00 :30) clignoteront.
Modifier en effleurant les touches **- +** .

Ou bien sélectionner directement la fonction START; le programme et le compte à rebours du temps sélectionné sur l’afficheur démarrent.



ATTENTION : certaines recettes utilisent le préchauffage ; il faut donc introduire le mets une fois que le four a atteint la température sélectionnée et l'afficheur indique "PRECHAUFFAGE TERMINE INTRODUIRE LE METS".

La cuisson terminée, l'afficheur indiquera « programme terminé, enlever le plat » par intermittence. En même temps, le signal acoustique retentit jusqu'à ce qu'on ait poussé sur une touche quelconque ou qu'on ait ouvert la porte.

N.B.: en cas d'erreur durant le choix des valeurs et/ou si l'on souhaite modifier la sélection de la recette, on peut sélectionner STOP à tout moment pour annuler et recommencer la procédure.
N.B.: Si l'on exécute des cuissons après avoir modifié les paramètres du temps des recettes présélectionnées, durant le bip sonore au terme de la cuisson le message suivant s'affiche.

FR



voir comme enregistrer les recettes au paragraphe suivant.

PERSONNALISATION DES RECETTES

Après avoir préparé une recette préprogrammée, si on veut modifier les paramètres pour obtenir ce que l'on désire, cette dernière peut être modifiée et enregistrée pour la prochaine fois en saisissant les nouveaux paramètres utilisés (poids et temps de cuisson).
Pour modifier les paramètres d'une recette programmée, procéder comme suit :



- Avec la touche +, choisir "OUI"
- Confirmer par la touche ■, le temps s'affichera modifier avec + et – et confirmer avec ■, le poids s'affiche.
  Modifier avec + et – et confirmer avec ■, le message « Recette enregistrée POS. 1/1 (etc.) s'affiche.



Chaque fois que l'on accède au menu «recettes personnelles», on retrouve les recettes sauvées.
Si la mémoire dédiée au sauvetage des recettes personnelles est insuffisante, le message suivant s'affiche: «Mémoire insuffisante, sauvetage impossible»



Avant de sauver une recette, il faut en effacer d'autres dans le menu, comme suit:
- sélectionner la fonction AUTO;
- ensuite, effleurer ■ pour accéder à la section «recettes personnelles» où se trouvent toutes les recettes sauvées;a

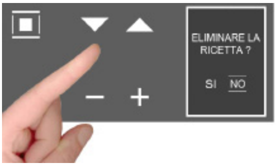


- avec les touches ▼ ▲, faire défiler le menu pour sélectionner la recette à éliminer
  N.B.: les noms sont fournis par défaut par le menu);



FR

- Après avoir sélectionné la recette à annuler, pousser sur STOP jusqu'à l'apparition de la page-écran suivante :



Par défaut la sélection sera configurée sur NON, mais en poussant sur les touches de défilement + et -, on sélectionne OUI et on confirme avec ;

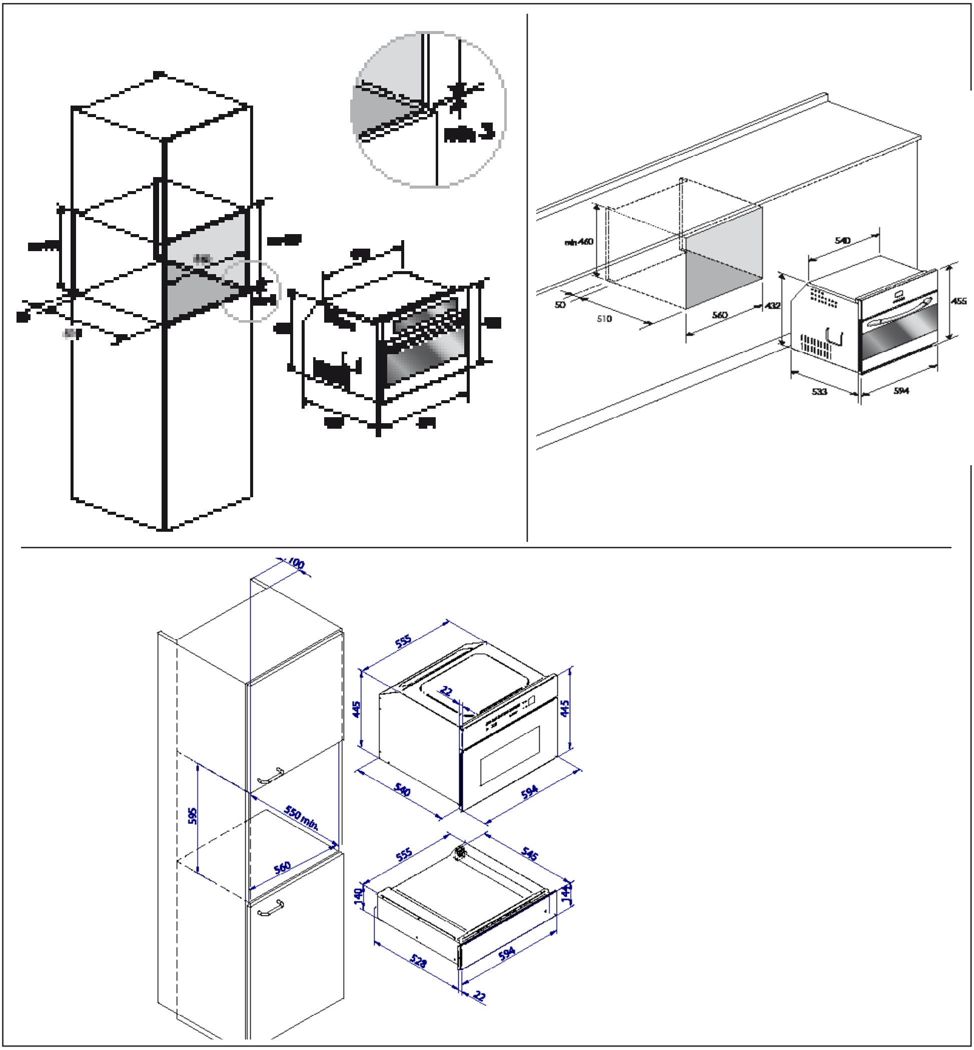


- L'afficheur communique l'élimination de la recette;

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Encastrement du four

Le four peut être installé sous un plan de cuisson, dans une colonne ou associé à son tiroir chauffe-plats.
Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles de la figure.
Le matériau du meuble doit résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies.



DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation électrique	220-240 V~, 50Hz
Puissance maximale absorbée	3200 W
Puissance micro-ondes	900 W
Grill	1500 W
Air Chaud	1500 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz

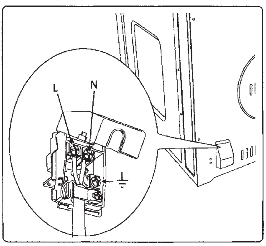
FR

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que:
- les caractéristiques de l'installation correspondent au contenu de la plaque d'immatriculation appliquée à l'avant du four;
- l'installation est munie d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux lois en vigueur. la mise à la terre est obligatoire en vertu de la Loi.

Le câble ne devra atteindre en aucun point une température supérieure de 50° C par rapport à la température ambiante.
Ce four doit être connecté à l'alimentation par un câble muni d'une fiche compatible avec la prise de l'installation électrique qui l'alimente.
Si un appareil fixe est dépourvu du cordon d'alimentation ou de la fiche, ou d'un autre dispositif assurant le débranchement du secteur, dont la distance d'ouverture des contacts permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surintensité III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus sur le réseau d'alimentation, conformément aux consignes d'installation.
La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après l'installation de l'appareil.
N.B. : le constructeur décline toute responsabilité dans les susdits cas et si les normes habituelles de prévention des accidents ne sont pas respectées.

TYPE ET DIAMETRE MINIMUM DES CABLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



NL Nederlands

GB English

FR Français

IT Italiano

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, é stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IT

IMPORTANTI ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.
L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.
I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO. VIETATO APPORRE CARTA STAGNOLA, PENTOLE O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER CUCINARE. DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.

ATTENZIONE: Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere fatto funzionare finché non è stato riparato dal personale addetto;

ATTENZIONE: E' pericoloso per tutti, ad eccezione del personale addetto, eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che implichi la rimozione di qualunque coperchio che protegge dall'esposizione all'energia delle microonde;

ATTENZIONE: I liquidi o altri cibi non devono essere scaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;

ATTENZIONE: I bambini possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo quando sono stati istruiti in modo adeguato così che siano in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e che capiscano i pericoli derivanti da un uso scorretto;

utilizzare solo gli utensili appropriati per i forni a microonde;

quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di plastica o carta, controllare il forno frequentemente a causa dei rischi di incendio;

se si nota emissione di fumo, spegnere o togliere la spina dell'apparecchio e mantenere la porta chiusa per estinguere eventuali fiamme;

il riscaldamento di bevande nel forno a microonde può avere come risultato un'ebollizione eruttiva ritardata, perciò occorre prestare attenzione quando si maneggia il contenitore;

il contenuto di biberon e gli omogeneizzati in vasetti devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima della consumazione per evitare scottature;

le uova nel guscio e le uova sode intere non devono essere scaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere anche una volta terminata l'operazione di riscaldamento nel microonde;

la spiegazione in dettaglio per pulire le guarnizioni delle porte della cavità e delle parti adiacenti;

il forno dovrebbe essere pulito periodicamente e si dovrebbe rimuovere ogni residuo di cibo;

il non mantenere il forno pulito potrebbe portare al deterioramento delle superfici che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e dare origine ad una situazione di pericolo;

Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta di vetro del forno, perché possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Per la pulizia dell'apparecchio non devono essere utilizzati pulitori a vapore.

AVVERTENZE PER IL FORNO A MICROONDE

Preparazione degli alimenti

Pericolo di incendio!
Utilizzare la funzione microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazioni possono essere pericolosi o causare danni.
Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

Stoviglie

Pericolo di lesioni!
Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio.
Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifiva un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.

Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Pericolo di scottature!
Il calore dei cibi può riscaldare la stoviglia. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano cottura.

IT

Potenza microonde e durata

Pericolo di incendio!
Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono prendere fuoco e danneggare l'apparecchio. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni d'uso.

Confezioni

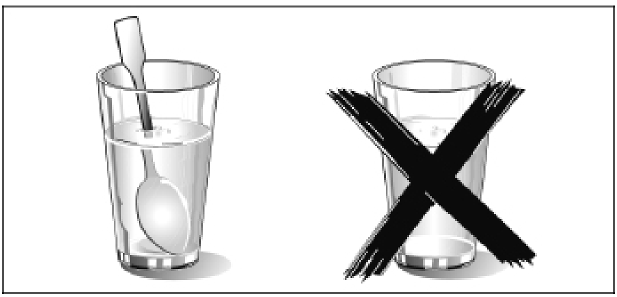
Pericolo di incendio!
Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.

Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

Pericolo di scottature!
Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

Bevande

Pericolo di bruciature!
Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione.
In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi.
Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



	Pericolo di esplosione! Non far mai riscaldare le bevande o altri tipi di alimenti in contenitori con coperchio. Non far mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche.
Alimenti per neonati	Pericolo di scottature! Non far mai scaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura in modo che il calore si distribuisca omogeneamente. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
Alimenti con pelle o buccia	Pericolo di scottature! Non far mai cuocere le uova con guscio. Non far mai scaldare le uova sode, in quanto possone esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale ache per molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura quali mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppirare. Prima di procedere alla cottura forare la buccia o la pelle.
Essicazione degli alimenti	Pericolo di incendio! Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
Alimenti a basso contenuto d'acqua	Pericolo di incendio! Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane.
Olio	Pericolo di incendio! Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto l'olio.

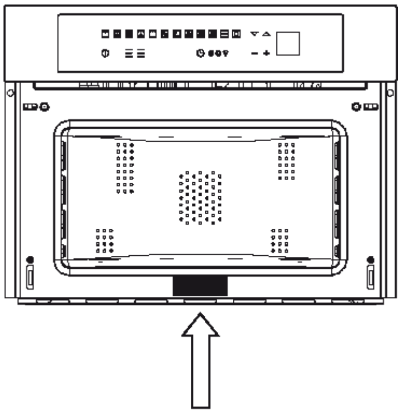
IT

CAUSE DEI DANNI

Fuoriuscita del succo della frutta	Durante la preparazioni di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie difficilmente pulibili.
Guasto tecnico	Non utilizzare mai teglie smaltate con il microonde in quanto ne deriverebbe un guasto tecnico.
Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta	Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
Guarnizione molto sporca	Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
Porta dell'apparecchio come superficie di appoggio	Non appoggiarsi ne stendersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posatevi stoviglie o accessori.
Uso della funzione microonde senza alimenti all'interno del forno	Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo aver inserito gli alimenti nel vano cottura. Senza alimenti, si può causare il sovraccarico dell'apparecchio stesso. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (si vedano a questo proposito le avvertenze relative alle pentole).
Alimenti umidi	Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.

IMPORTANTE

La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa terghetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.



PRIMO UTILIZZO

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente.
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura. Usare la funzione cicolare più ventola con il forno privo degli accessori. Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO GRIGLIA PIANA

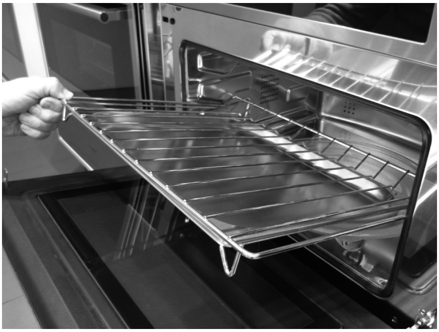
Per smontare la griglia piana, trascinare verso di se la griglia fino al blocco, poi sollevare tirando verso l'alto fino a completa estrazione.
Per montare la griglia piana procedere inserendo la griglia inclinata a 45° fino al blocco, quindi posizionarla orizzontale e spingere fino a fine corsa la griglia.

Se la griglia piana e' dotata di leccarda (vassoio) per estrarla dalla sua sede, sollevarla leggermente e farla scorrere verso di se. Reinserirla fino a che rientra nella sede predisposta.





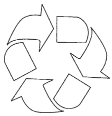




IT

Importante:
come precauzione di sicurezza prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del forno staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la linea di alimentazione dell'apparecchio. Inoltre evitare di usare sostanze acide o alcaline (succhi di limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare di usare prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle parti verniciate.

RISPETTO PER L'AMBIENTE



La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta ricilata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente.
Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo. QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

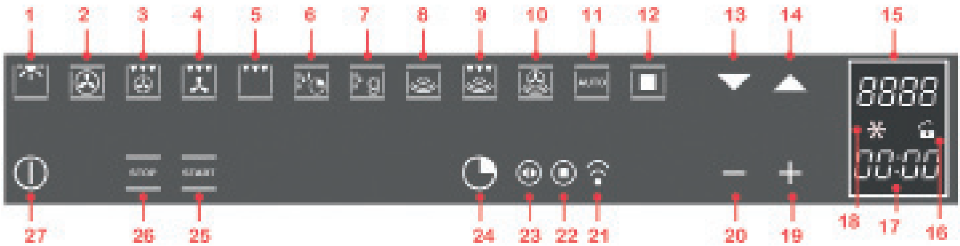


IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

FORNO A MICROONDE 45

Panoramica comandi



IT

FUNZIONI COTTURA STANDARD: dal 1 al 5;
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA, DURATA COTTURA: 19 e 20;
ON/OFF + CHIAVE (CHILD LOCK): 27;
FUNZIONI CON MICROONDE: da 6 a 12;
FUNZIONI per RICETTE: 11 e 12;
FUNZIONI SCROLL POTENZA e MENU': 13 e 14;
FUNZIONI TIMER: 24;
IMPOSTAZIONE DEL TIMER: 19 e 20;

1 luce forno;
2 funzione cottura standard - circolare ventilato;
3 funzione cottura standard - intensiva (grill + circolare ventilato);
4 funzione cottura standard - grill ventilato;
5 funzione cottura standard - grill;
6 funzione cottura standard - scongelamento a tempo;
7 funzione cottura standard - scongelamento a seconda del peso;
8 funzione cottura microonde - microonde tradizionale;
9 funzione cottura microonde - microonde + grill;
10 funzione cottura microonde - microonde + circolare ventilato;
11 funzione impostazione automatiche (ricette);
12 funzione conferma impostazioni;
13 funzione scroll menù verso il basso, decremento potenza;
14 funzione scroll menù verso l'alto, incremento potenza;
15 funzione indicazioni temperature;
16 funzione chiave abilitata/disabilitata;
17 funzione indicazioni timer;
18 funzione countdown;
19 funzione aumento impostazioni;
20 funzione decremento impostazioni;
21 funzione timer "contaminuti";
22 funzione timer "fine cottura";
23 funzione timer "durata cottura";
24 funzione timer;
25 funzione "START" - avvio funzionalità;
26 funzione "STOP" - spegnimento funzionalità;
27 funzione "ON/OFF" e funzione "chiave (child lock)";

NB: tutte le impostazioni/variazioni delle funzioni sono confermate da un segnale acustico.

PRESENTAZIONE DEL FORNO

Caro Cliente, il suo nuovo forno è gestito da una scheda elettronica che si occupa di monitorarne in ogni istante il funzionamento per migliorarne le prestazioni, tutte.
Il controllo touch control è di ultima generazione, preciso, affidabile.
L'interfaccia è elegante, ordinata e discreta, più intuitiva che mai!
Pochi tasti, molte funzioni, nessuna combinazione o sequenza difficile di tasti, concentratevi a seguire la ricetta, il forno è pronto con due gesti!

Installazione e allacciamento

Caro Cliente, questo forno è un apparecchio elettronico sofisticato, classificato come bene duraturo. Necessita di essere installato da personale qualificato che operi secondo la regola dell'arte sia per gli allacciamenti alla linea di alimentazione sia per l'installazione nel mobile della cucina.

(VEDI ISTRUZIONI DI MONTAGGIO A PAG. 28)

Primo allacciamento

Quando il forno viene collegato alla rete elettrica per la prima volta può apparire sul display l'indicazione di quale lingua scegliere;
con i tasti ▼ ▲ selazionare la lingua desiderata;
con il tasto ▣ confermare la scelta.



(d'ora in avanti la lingua prescelta rimmarrà fissa anche per le successive mancanze di alimentazione).
Ora entra in funzione **La modalità dimostrazione.**

La modalità dimostrazione - DEMO MODE

Si chiama così la modalità nella quale il forno si presenta ogni volta che l'alimentazione viene a mancare, e di conseguenza al primo allacciamento:
lo scopo è di visualizzare tutte le potenzialità del controllo con una sequenza registrata di comandi.

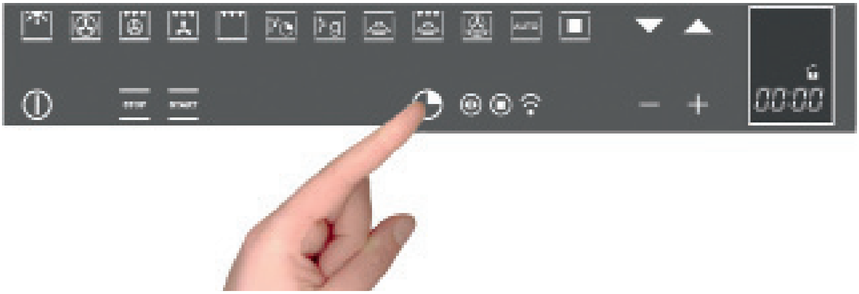


In questa modalità il forno non vieni MAI azionato realmente, cioè non vengono accese le resistenze termiche!!
Il pannello di controllo è INATTIVO e quindi il forno non risponderà ai comandi!



Per disabilitare la modalità dimostrazione toccare per cinque secondi il simbolo luce: il forno entrerà in funzionamento normale e pronto per l'accensione.
Ora la regolazione dell'ora è possibile, ma non necessaria, per procedere all'accensione del forno.

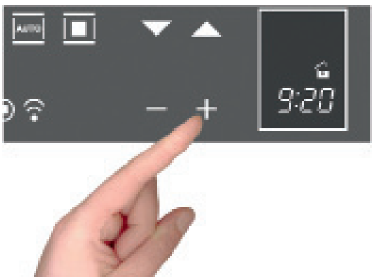
Regolazione dell'orologio



Il forno segnalerà l'avvenuto collegamento alla rete elettrica con un doppio segnale acustico.
Per regolare l'ora di sistema tenere attivo il tasto "FUNZIONI TIMER" per almeno 3 sec.



Ogni comando attivato viene confermato da un segnale acustico.



Regolare l'orologio con i tasti + e - : durante l'impostazione lampeggiano i puntini separatori, l'ora viene acquisita quando i puntini divengono fissi.

AZIONI POSSIBILI A FORNO SPENTO

- Accensione luce del forno



La luce forno viene attivata/disattivata digitando il simbolo come in figura.

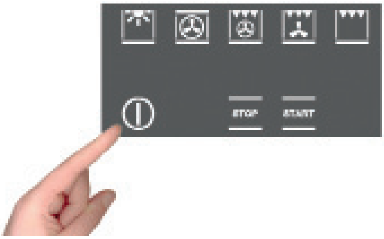
- Cambio della Lingua

A forno spento è possibile cambiare la Lingua nel display selezionando contemporaneamente e il tasto **+** in basso a destra per almeno 3 secondi.
Poi con ▼ ▲ scegliere la lingua e confermare la scelta con .

- Impostazione funzione timer “contaminuti”

Si consulti la sezione apposita a pag 20.

ACCENSIONE DEL FORNO



Il forno si accende agendo sul simbolo schematizzato in figura.
per attivare le funzionalità del forno digitare sempre a parte le funzioni luce forno e timer che sono indipendenti
Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.

NOTA: ricordarsi che l’accensione avviene solamente se la funzione chiave è disattivata



Per un minuto dall’accensione (appare la scritta ON sul display), il controllo aspetta che una funzione di cottura venga scelta. In caso contrario interpreta l’accensione come accidentale e, per motivi di sicurezza, spegne automaticamente il forno (appare la scritta OFF sul display per qualche secondo).

Funzione chiave (o sicurezza bambini)



La funzione chiave viene attivata/disattivata digitando il tasto per almeno 3 secondi.
Si può attivare e disattivare in qualsiasi momento e modo di funzionamento del forno.



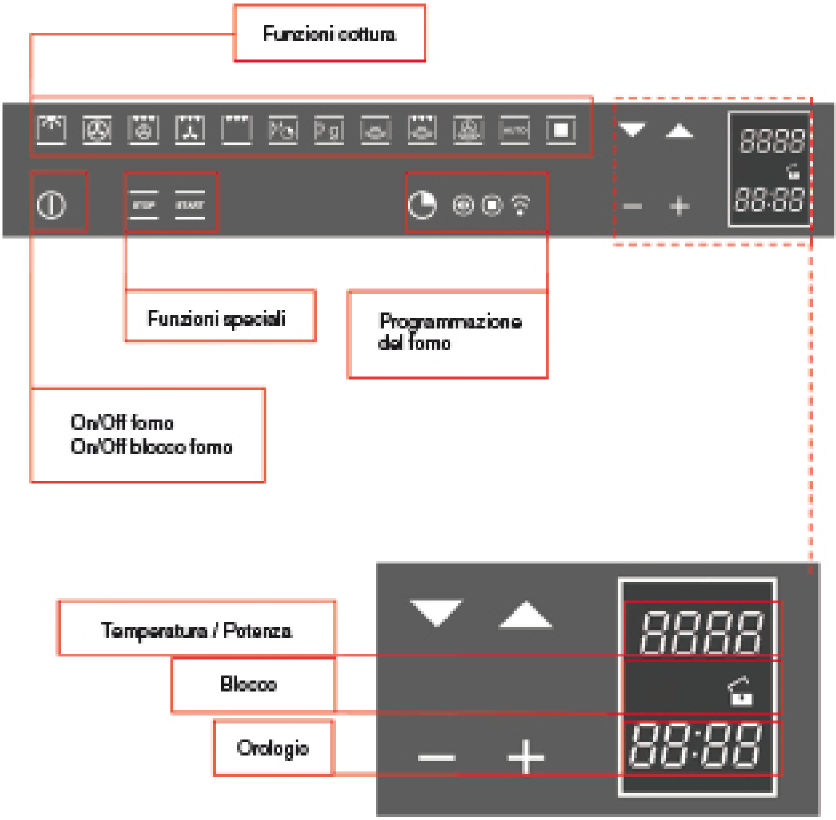
Il simbolo lucchetto APERTO specifica che la funzione chiave non è attiva.



Il simbolo lucchetto CHIUSO specifica che la funzione chiave è attiva.

FUNZIONI PRINCIPALI

Panoramica del frontalino comandi



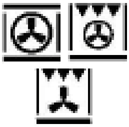
Le funzioni di cottura

Il controllo mette a disposizione ben undici funzioni specifiche di cottura!
Per attivare una funzione è sufficiente toccare il simbolo corrispondente. Ogni funzione ha una temperatura impostata scelta in base a prove di cottura su ricette che tipicamente la utilizzano e possono essere facilmente variate a seconda della propria esperienza.

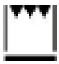
Funzionalità del forno



Lampada forno, rimane sempre accesa durante il funzionamento nelle modalità con microonde e per risparmio energetico, viene gestita dal sistema, nelle altre modalità .



Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).



Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. La griglia con il cibo da cuocere va inserito nel 2ª o 3ª posizione da sotto. Preriscaldare per almeno 2 minuti prima di inserire la pietanza.



Scongelamento a tempo



Scongelamento a peso



Microonde



Microonde combinato con la cottura con Grill



Microonde combinato con la cottura ventilata



Accesso alle ricette pre-impostate

Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

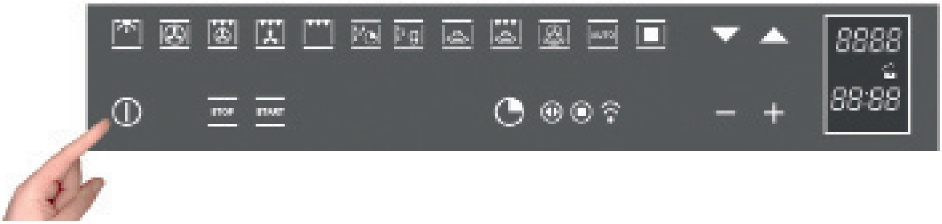
F				
°C	140-160	160-180	190	MAX
	2	2-3	2-3	2-3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F						
°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	3
	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

IT

Semplici gesti per cucinare

Bastano due semplici gesti per impostare una cottura grazie alla logica di controllo di ultima generazione: accendere il forno e scegliere la funzione più idonea alla pietanza che state per cucinare…la sceglete e semplicemente la toccate!



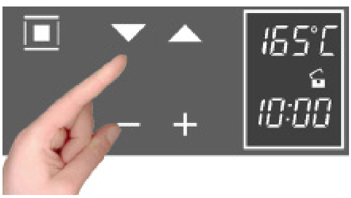




Il controllo propone una temperatura per ogni funzione, è possibile in qualsiasi momento modificarla, ma se la ritenete idonea non occorre fare altro, il forno si attiverà da solo in pochi secondi!

Regolazione della temperatura

Il controllo si avvale di una sonda temperatura con precisione di ± 5°C per la massima affidabilità delle temperature di cottura richieste.
La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi momento, dopo aver selezionato la funzione di cottura basta agire sui simboli ▼ ▲ e il campo di regolazione varia da +50 °C a MAX.
Non occorre confermare la modifica, il controllo si attiva dopo pochi secondi in maniera autonoma.



Durante il riscaldamento il simbolo di grado centigrado (°C) lampeggia ad indicare la termoregolazione per raggiungere la temperatura scelta.
Al raggiungimento lo segnalerà con un segnale acustico.

NB: alcuni modelli possono avere la visualizzazione della temperatura all'interno del forno istantanea fino al raggiungimento della temperatura impostata. Se durante la fase di innalzamento voglio verificare la temperatura impostata, digito indifferentemente uno dei tasti ▼ ▲ e se voglio, con gli stessi, posso cambiare la temperatura impostata.

Calore residuo

Durante la cottura dei cibi la struttura del forno immagazzina calore, questo calore è mantenuto isolato dal resto della cucina grazie ad un isolamento termico generoso e ad alcuni accorgimenti di costruzione.
Questo calore viene disperso gradualmente nel tempo e può rappresentare ancora una risorsa in cucina se viene gestito: il controllo indica la temperatura interna, dopo lo spegnimento del forno, fino al raggiungimento dei 50°C.

Sfruttate questa caratteristica per mantenere i cibi caldi, oppure per terminarne la cottura in maniera dolce!

Controllo della luce forno

Il controllo della luce è attivo su tutte le funzioni di cottura ed è indipendente da esse cioè può essere accesa o spenta, a seconda delle Vostre necessità, quando lo volete!

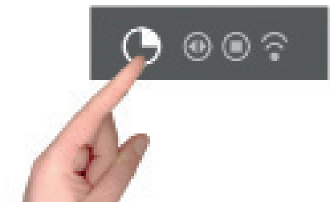
Normalmente la luce del forno è tenuta accesa durante il riscaldamento e poi per tre minuti dopo il raggiungimento della temperatura impostata. A partire da quel momento la luce forno viene spenta per motivi di risparmio energetico.

Per verificare la cottura può rendersi necessario accendere la luce interna, per questo basta toccare il simbolo della luce: resterà accesa per tre minuti per poi spegnersi da sola, naturalmente potete spegnerla subito dopo toccando nuovamente il simbolo luce.

All' apertura della porta si accende sempre la luce interna del forno.

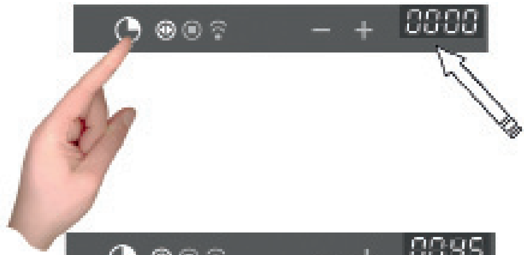
PROGRAMMAZIONE DEL FORNO
(solo per le funzioni)

La programmazione del forno mette a disposizione tre modalità per il controllo della durata di cottura. Sono disponibili in abbinamento alle normali funzioni di cottura.

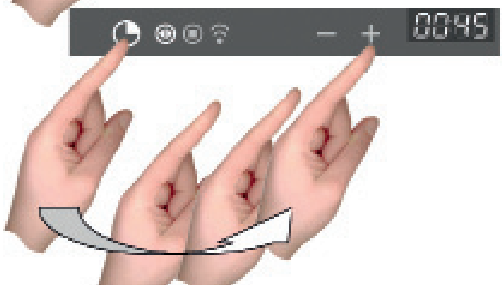


Le funzioni sono selezionabili in sequenza, da sinistra a destra, toccando il simbolo orologio ad ogni tocco si illuminerà un simbolo, in sequenza.

Programmazione timer: tempo di cottura



Toccare una volta il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo. Inoltre il display dell'orologio sostituirà l'indicazione dell'ora corrente.



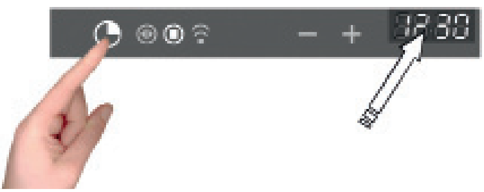
I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare il tempo di cottura



Una volta definito il tempo di cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "durata cottura" sarà acceso.

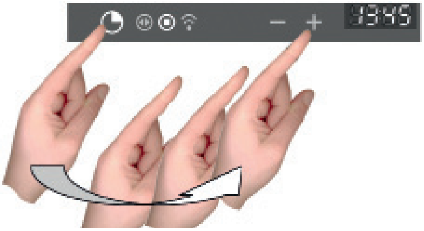
A partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche vengono spente terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "*Programma terminato estrarre la pietanza*": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.
Il forno, dopo 1 minuto, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: ora di fine cottura



Toccare due volte il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo.

I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare l'ora di fine cottura.



Impostare l'ora di fine cottura toccando i simboli "+" e "-".



Una volta definita l'ora di fine cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "fine cottura" sarà acceso.

IT

A partire da ora inizia il conteggio. Raggiunta l'ora impostata, il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche verranno spente, terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "*Programma terminato estrarre la pietanza*": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.
Il forno, dopo otto secondi, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

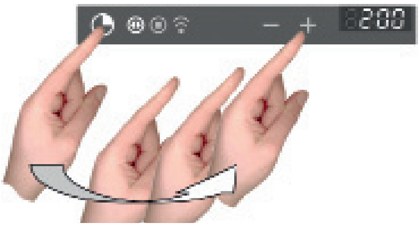
Programmazione timer: cottura posticipata

Tramite la combinazione delle due modalità "tempo di cottura" e "ora di fine cottura" si può impostare il forno in modo che cominci la cottura ad un'ora posticipata rispetto all'attuale.
Per esempio, sono le ore 8:30 e state per uscire di casa ma volete che al vostro rientro alle ore 13:00 sia pronto un arrosto, ecco come fare:

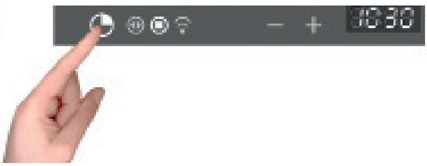


Preparate l'arrosto per la cottura, infornatelo

Accendete il forno, scegliete la funzione di cottura e impostate la temperatura.



A questo punto impostate la durata di cottura, supponiamo due ore.





Definite adesso l'ora di fine cottura : il controllo normalmente somma all'ora attuale il tempo di cottura e la propone come ora di fine cottura, nel nostro caso proporrà le ore 10:30 (8:30+2:00).



Modificate l'ora di fine cottura per farla coincidere con quella da Voi desiderata, nel nostro esempio le 13:00.

Il forno si pone ora in attesa (stand-by) spegnendo la luce forno.

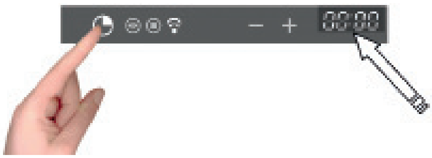


Il controllo attiverà autonomamente il forno alle ore 11:00 (13:00-2:00) e lo spegnerà alle 13:00, al vostro rientro troverete l'arrosto pronto!

IT

Programmazione del timer: contaminuti

Il contaminuti è una funzione del timer che è indipendente dal funzionamento del forno, cioè non blocca la cottura e non spegne il forno, funziona come avvisatore acustico.
Lo potete impostare in qualsiasi momento, per esempio come promemoria di controllo della cottura ai fornelli, oltre che del forno o di altre attività di cucina.
E' disponibile anche a forno spento, in questo caso basta toccare una volta il simbolo delle funzioni timer.
Se invece lo utilizzate a forno acceso, dovete toccare in sequenza il simbolo funzioni timer tre volte:



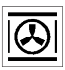
I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile impostare il valore.

Impostare i minuti agendo sui simboli "+" e "-" a partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, lampeggerà il simbolo dedicato : premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica

Programmazione del timer: cancellazione del programma

Per cancellare una programmazione è necessario portare a zero il valore assegnato precedentemente, oppure spegnere il forno.

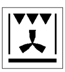
LE FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALI



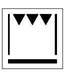
Resistenza circolare con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.



Grill grande superficie. Regolazione del termostato da 50° a MAX.
Resistenza circolare con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.



Doppia resistenza superiore con ventilatore (grill grande superficie). Regolazione del termostato da 50° a MAX.



Grill grande superficie. Regolazione del termostato da 50° a MAX.

FUNZIONAMENTO CON MICROONDE

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

AVVERTENZE PER LE STOVIGLIE

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. questi materiali sono permeabili alle microonde.

E' anche possibile utillizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti.

Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Si ricorda che quando si usa il forno in funzione microonde la stoviglia và posizionata sul piatto rotante.

Quando si usa il forno nella funzionalità combi è preferibile che il piatto da cucinare sia posizionato sulla griglia rotonda bassa appoggiata in modo che sia centrata sul piatto rotante.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate.

Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione! I componenti in metallo, per esempio o cucchiai contenuti nei bicchieri devono restare ad una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Attenzione! la griglia piana deve essere rimossa per l'utilizzo in modalità microonde e combinata. Utilizzarla unicamente per le funzionalità come forno tradizionale.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti.
L'unica eccezione consentita è rappresentata dal test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso del forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:
introdurre la pentola vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Scongelamento a tempo



Accendo il forno agendo sul tasto ;
Seleziono la funzione SCONGELAMENTO a TEMPO ;
Con i tasti **- +** , posso modificare il tempo di scongelamento con step di 5 s.
Se tengo premuto **- +** per un tempo maggiore di 3 secondi la regolazione del tempo si velocizza;
Al termine delle impostazioni seleziono la funzione START che sta lampeggiando, e inizia lo scongelamento con il countdown del tempo sul display.

IT

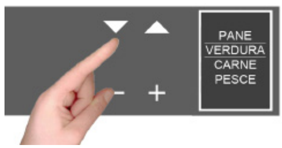
Il tempo di scongelamento deve essere per forza impostato altrimenti lo START non funziona.
L'alimentazione del microonde sarà regolata automaticamente in modo da ottenere il migliore risultato possibile.
Il forno vi indicherà a un certo punto di RIVOLTARE LA PIETANZA oppure se non si può fare aprite e chiudete la porta del forno per farlo proseguire nello scongelamento.
L'avvisatore acustico e la scritta PROGRAMMA TERMINATO ESTRARRE LA PIETANZA che appare sul display segnalano l'avvenuta conclusione del programma.

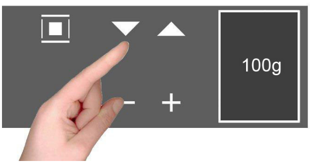
Scongelamento in base al peso

Accendo il forno agendo sul tasto ;
Seleziono la funzione SCONGELAMENTO in base al PESO ;



Compare la schermata:





Dopo aver selezionato la pietanza con ▼ ▲ e confermato con ▣ il display visualizza il peso da impostare, partendo da un peso iniziale minimo di 100g con + - posso aumentare o diminuire il valore del peso, poi con ▣ confermo la scelta;

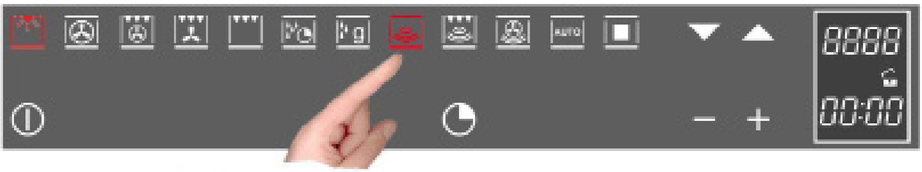
Al termine delle impostazioni seleziono la funzione START che sta lampeggiando, così inizia il programma di scongelamento e il countdown del tempo.
L'avvisatore acustico e la scritta PROGRAMMA TERMINATO ESTRARRE LA PIETANZA che appare sul display

segnala l'avvenuta conclusione del programma.
L'alimentazione del microonde sarà regolata automaticamente in modo da ottenere il migliore risultato possibile. Il forno vi indicherà a un certo punto di RIVOLTARE LA PIETANZA oppure, se non si può fare, aprite e chiudete la porta del forno per farlo proseguire nello scongelamento.
Nella tabella sottostante sono illustrati i principali programmi di scongelamento a seconda della categorie principali di alimenti:

Programma	Peso (g)	Tempo di lavoro (min)	Tempo di sosta (min)
Pane	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Verdure	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Carne	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

IT

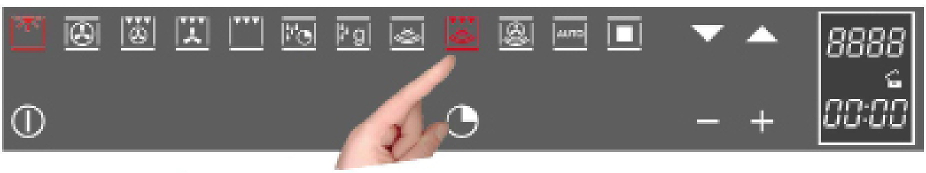
FUNZIONE MANUALE: MICROONDE



Accendo il forno agendo sul tasto ⏻;
Seleziono la funzione MICROONDE ;
Con i tasti ▼ ▲ posso regolare la potenza preimpostata con step di 150 W, a partire dal valore massimo di 900 W. Con i tasti **- +** imposto invece la durata cottura con step di 5s. Se tengo premuto **- +** per un tempo maggiore di 3 secondi la regolazione si velocizza;
Il tempo di cottura deve essere per forza impostato altrimenti lo START non funziona.
Al termine delle impostazioni seleziono la funzione START che sta lampeggiando e inizia la cottura con il countdown del tempo sul display.
L'avvisatore acustico e la scritta PROGRAMMA TERMINATO ESTRARRE LA PIETANZA che appare sul display segnala l'avvenuta conclusione del programma.

ATTENZIONE : il forno memorizza sempre l'ultima potenza utilizzata !!!

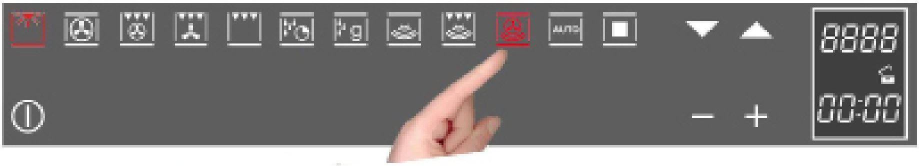
FUNZIONE MANUALE: MICROONDE + GRILL



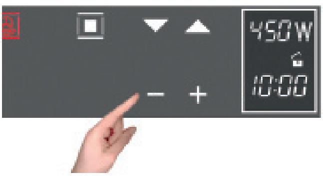
Accendo il forno agendo sul tasto ⏻;
Seleziono la funzione MICROONDE + GRILL ;
Con i tasti ▼ ▲ posso regolare la potenza preimpostata con step di 150 W, a partire dal valore massimo di 450 W. Con i tasti **- +** imposto invece la durata cottura con step di 5s.
Se tengo premuto **- +** per un tempo maggiore di 3 secondi la regolazione si velocizza;
Il tempo di cottura deve essere per forza impostato altrimenti lo START non funziona, non si può dare avvio alla cottura e sul display comparirà il tempo lampeggiante.

Al termine delle impostazioni seleziono la funzione START che sta lampeggiando e inizia la cottura con il countdown del tempo sul display.
L'avvisatore acustico e la scritta PROGRAMMA TERMINATO ESTRARRE LA PIETANZA che appare sul display segnala l'avvenuta conclusione del programma.

FUNZIONE MANUALE: MICROONDE + CIRCOLARE VENTILATO



Accendo il forno agendo sul tasto (I);
Seleziono la funzione MICROONDE + CIRCOLARE VENTILATO;
- Con i tasti ▼ ▲ posso regolare la potenza preimpostata con step di 150 W, a partire dal valore massimo di 450 W;



- Confermo la scelta con ■;
- Poi sul display in alto la visualizzazione sarà passata dal valore di potenza a quello di temperatura e con i tasti ▼ ▲ posso regolare il valore di temperatura con step di 5°C a partire da un valore massimo di 200°C;
- Confermo la scelta del valore con ■;
- Infine sempre con i tasti **-** **+** imposto la durata cottura (10.00) con step di 5s.;

Al termine delle impostazioni seleziono la funzione START che sta lampeggiando e inizia la cottura con il countdown del tempo sul display.
Il tempo di durata cottura deve essere per forza impostato altrimenti lo START non funziona.

NOTA: nelle regolazione e impostazione dei valori se tengo premuto **-** **+** per un tempo maggiore di 3 secondi la regolazione si velocizza.
L'avvisatore acustico e la scritta PROGRAMMA TERMINATO ESTRARRE LA PIETANZA che appare sul display segnala l'avvenuta conclusione del programma. Digitare un tasto qualsiasi o aprire la porta per fermare l'avvisatore acustico.

FUNZIONE AUTOMATICO MICROONDE: RICETTE

Per accedere alla funzione ricette eseguire la seguente procedura:
Digitare ON / OFF (I);
Seleziono la funzione AUTOMATICO (AUTO);



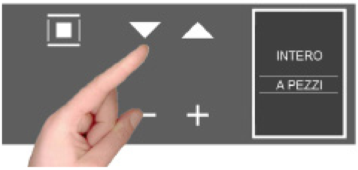


Il display visualizza le 2 opzioni:
- ricette personali;
- ricette impostate

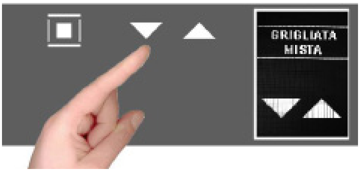
Scegliere l'impostazione desiderata con ▼ ▲;
con il tasto ▣ confermo la scelta;



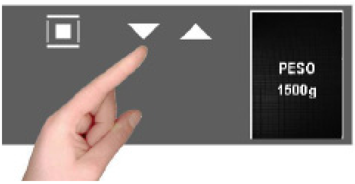
compare il seguente menù;
agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia della pietanza e con il tasto ▣ confermo la scelta.



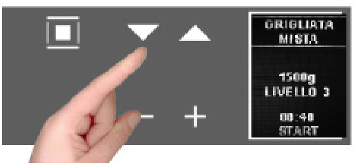
agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia e con il tasto ▣ confermo la scelta.



agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia e con il tasto ▣ confermo la scelta.



Compare la schermata del peso e agendo sui tasti ▼ ▲ scelgo uno dei valori pre-impostati e con il tasto ▣ confermo la scelta.



Al termine delle impostazioni il display riassume la ricetta impostata.
I due punti del tempo durata cottura (00:40) saranno lampeggianti ad indicare la possibilità di poterlo modificare.
Per modificarlo agire sui tasti **- +** .

Oppure seleziono direttamente la funzione START che sta lampeggiando e così inizia il programma cottura con il countdown del tempo prestabilito sul display.

IT



ATTENZIONE: certe ricette usano il preriscaldamento, quindi introdurre la pietanza una volta che il forno sarà arrivato in temperatura e nel display comparirà la scritta "PRERISCALDAMENTO TERMINATO INSERIRE LA PIETANZA"

Una volta terminata la cottura sul display appare la scritta intermittente "*PROGRAMMA TERMINATO, ESTRARRE LA PIETANZA*", simultaneamente si accende l'avviso acustico che rimane tale fino a che non agisco premendo un qualsiasi tasto o aprendo la porta.

NB: in qualsiasi istante, se nella scelta dei valori commetto un errore e/o voglio cambiare l'impostazione della mia ricetta, posso selezionare STOP che annulla e mi permette di ripartire dall'inizio della procedura.
N.B.: Se vengono eseguite cotture con i parametri del tempo modificati delle ricette preimpostate, durante il bip sonoro a termine cottura comparirà la scritta:



vedi come salvare le ricette nel paragrafo successivo.

IT

PERSONALIZZAZIONE DELLE RICETTE

Una volta eseguita una ricetta pre-impostata, se decidiamo che i parametri devono essere cambiati per ottenere quanto desiderato, possiamo andare a modificare la ricetta usata e salvarla per la prossima volta, memorizzando i nuovi parametri usati (peso e tempo di cottura).
Per modificare i paramentri di una ricetta impostata agire in questo modo:



- con il tasto + scegliere "SI"
- dare conferma con il tasto ■, si visualizza il tempo utilizzato
- modificare con + e - e confermare con ■, appare il peso utilizzato
- modificare con + e - e confermare con ■, comparirà il messaggio "Ricetta salvata POS. 001", e cosi' via in numero crescente



Ogni volta che accedo al menù "RICETTE PERSONALI" trovo salvate in elenco le mie ricette. Se la memoria dedicata al salvataggio delle ricette personali dovesse essere insufficiente il display visualizza il messaggio: "MEMORIA PIENA IMPOSSIBILE SALVARE".



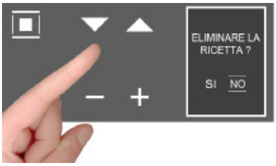
Prima di salvare la mia ricetta devo cancellarne altre dal menù in questo modo:
- seleziono la funzione AUTO ;
- e poi premendo ■ entro nella sezione "ricette personali" dove trovo tutte le ricette salvate;



- con i tasti ▼ ▲ scorro il menù per andare a selezionare la ricetta che voglio eliminare.
  NB: i nomi vengono dati per default dal menù;



- poi, selezionata la ricetta da cancellare, premo STOP fino a che compare la schermata seguente:



Di default la selezione sarà impostata su **NO**, ma premendo i tasti di scroll + e - seleziono **SI** e confermo con ■ ;

IT

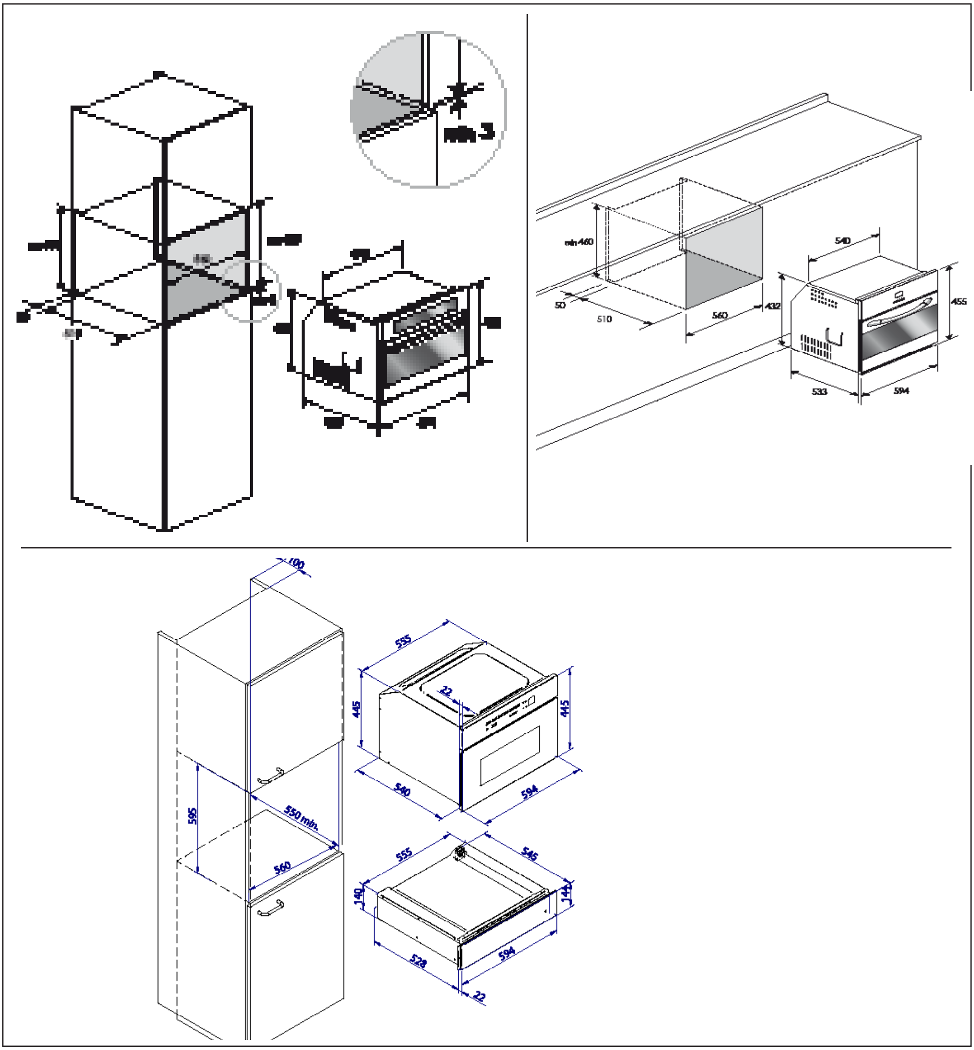


- Il display comunica l'avvenuta eliminazione della ricetta;

PER L’INSTALLATORE

Incasso del forno

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura, in colonna,oppure abbinato al relativo cassetto scaldavivande. Le dimensioni dell’incasso devono essere come riportato in figura.
Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione.



DATI TECNICI

Alimentazione di corrente	220-240 V~, 50Hz
Potenza massima assorbita	3200 W
Potenza microonde	900 W
Grill	1500 W
Arial Calda	1500 W
Frequenza microonde	2450 MHz

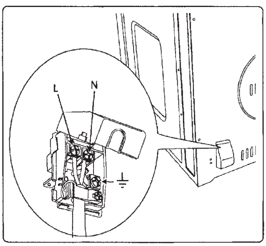
ALLACCIAMENTO ELETTRICO

IT

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria a termini di legge. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente.
Questo forno deve essere connesso all'alimentazione per mezzo di un cavo di alimentazione con un'apposita spina che sia compatibile con la presa montata nell'impianto elettrico che alimenta questo forno.
Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.
N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Geehrter Kunde,
wir danken und gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl.
Dieses neue, sorgfältig entworfene Gerät aus hochqualitativen Materialien wurde einer strengen Prüfung unterzogen, um eine perfekte Zubereitung garantieren zu können.
Um bereits ab der ersten Benutzung ausgezeichnete Ergebnisse erzielen zu können, bitten wir Sie, diese einfachen Anweisungen durchzulesen und zu befolgen.

WICHTIGE ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HAUSHALT ENTWICKELT. DER HERSTELLER LEHNT JEDER VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN DINGEN ODER VERLETZUNGEN VON PERSONEN AB, DIE AUF EINE NICHT KORREKTE INSTALLATION ODER AUF UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER UNVORHERSEHBAREN GEBRAUCH ZURÜCKFÜHRBAR SIND.
DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT BESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER VON PERSONEN OHNE DIE NÖTIGE ERFAHRUNG UND KENNTNISSE VERWENDET WERDEN, SOFERN DIESE NICHT VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSON ÜBERWACHT ODER UNTERWIESEN WERDEN. KINDER MÜSSEN ÜBERWACHT WERDEN, DAMIT DIESE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. STANNIOL, TÖPFE ODER ÄHNLICHES DARF NICHT DEM INNENBODEN DES OFENS IN BERÜHRUNG KOMMEN. BEIM ERHITZEN DER UNTEREN HEIZWIDERSTÄNDE WIRD DER UNTERE TEIL DES OFENS ÜBERHITZT, WAS ZU SCHÄDEN ODER SOGAR SCHWERWIEGENDEN FOLGEN (BRANDGEFAHR) AM ELEMENT FÜR DEN EINBAU DES OFENS FÜHREN KANN.
WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DAS GERÄT SEHR HEISS. VORSICHT, UM NICHT DIE HEIZELEMENTE IM OFENINNEREN ZU BERÜHREN.

ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Dichtungen der Tür beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von zuständigem Personal repariert wurde;

ACHTUNG: Es ist für alle – mit Ausnahme des zuständigen Personals – gefährlich, Wartungsarbeiten oder Reparaturen auszuführen, welche das Entfernen von Abdeckungen zum Schutz vor der Mikrowellenenergie implizieren;

ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren könnten;

ACHTUNG: Kinder dürfen den Mikrowellenofen nur benutzen, wenn sie angemessen unterwiesen wurden und in der Lage sind, das Gerät sicher zu verwenden und die Gefahren durch unsachgemäßen Gebrauch verstehen;

nur die für Mikrowellenherde geeigneten Gerätschaften verwenden;

wenn Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältnissen erhitzt werden, muss der Herd häufig kontrolliert werden, da Brandgefahr besteht;

falls Rauch auftritt, das Gerät abschalten oder den Stecker herausziehen und die Tür geschlossen halten, um ggf. vorhandene Flammen zu ersticken;

das Erhitzen von Getränken im Mikrowellenofen kann zu einem eruptionsartigen verzögerten Aufkochen führen, deshalb das Behältnis sehr vorsichtig handhaben;

der Inhalt von Trinkfläschchen oder Babynahrung in Gläschen muss vor dem Verzehr gemischt oder verrührt werden und auch die Temperatur kontrollieren, um ein Verbrennen zu vermeiden;

Eier in der Schale und ganze harte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, denn sie können auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren;

detaillierte Erklärung zum Reinigen der Türdichtungen, der Aussparungen und der anliegenden Teile;

der Ofen muss regelmäßig gereinigt und alle Lebensmittelreste beseitigt werden;

wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann dies die Oberflächen beeinträchtigen und sich negativ auf die Standzeit des Geräts auswirken oder zu Gefahren führen;

Für die Reinigung der Glastür des Ofens keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche verkratzen und zu Glasbruch führen können.

Für die Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger benutzt werden.

HINWEISE FÜR DEN MIKROWELLENOFEN

Zubereitung der Lebensmittel

Brandgefahr!
Die Mikrowellenfunktion nur zum Zubereiten von zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln benutzen. Andere Arten der Anwendung können gefährlich sein oder Schäden verursachen.
Beispielsweise können sich erhitzte Pantoffeln und Kornkissen auch nach einigen Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!
Geschirr aus Porzellan oder Keramik kann kleine Löcher auf den Griffen oder dem Deckel haben.
Hinter diesen Löchern können sich Hohlräume verbergen. Wenn Flüssigkeit in diese Hohlräume eindringt, dann kann das Geschirr springen.

Kein Geschirr verwenden, das nicht mikrowellengeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!
Die Wärme der Lebensmittel kann das Geschirr erhitzen. Immer Topflappen benutzen, um das Geschirr oder Zubehör aus dem Ofen zu nehmen.

Mikrowellenleistung und Dauer

Brandgefahr!
Niemals zu hohe Werte für die Mikrowellenleistung oder die Kochdauer einstellen. Die Lebensmittel können Feuer fangen und das Gerät beschädigen. Halten Sie sich an die Anweisungen in dieser Betriebsanleitung.

Verpackungen

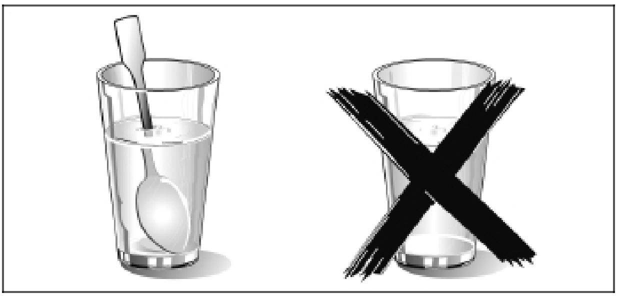
Brandgefahr!
Lebensmittel niemals in Thermobehältnissen erwärmen.

Lebensmittel in Behältnissen aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen immer kontrolliert werden.

Verbrennungsgefahr!
Luftdichte Behältnisse können explodieren. Die Anleitungen auf der Verpackung beachten. Immer Topflappen benutzen, um die Gerichte aus dem Ofen zu nehmen.

Getränke

Verbrennungsgefahr!
Beim Erwärmen von Flüssigkeiten kann es zu einer Verzögerung des Kochvorgangs kommen.
Anders ausgedrückt wird die Kochtemperatur erreicht, ohne dass sich die typischen Dampfblasen bilden. Auch ein leichter Stoß kann zum plötzlichen Überkochen der Flüssigkeit oder Spritzern führen.
Wenn Flüssigkeiten erwärmt werden, immer einen Löffel in das Behältnis stecken, um eine Verzögerung des Kochens zu vermeiden.



	Explosionsgefahr! Niemals Getränke oder andere Lebensmittel in Behältnissen mit Deckel erhitzen. Alkoholische Getränke nie zu sehr erwärmen.
Säuglingsnahrung	Verbrennungsgefahr! Niemals Säuglingsnahrung in Behältnissen mit Deckel erwärmen. Immer den Deckel oder den Schnuller entfernen. Nach dem Erwärmen immer sorgfältig schütteln oder umrühren, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Vor dem Füttern des Kindes immer erst die Temperatur kontrollieren.
Lebensmittel mit Haut oder Schale	Verbrennungsgefahr! Niemals Eier mit der Schale kochen. Keine hartgekochten Eier erwärmen, da diese auch nach dem Ausschalten der Mikrowelle explodieren können. Dies gilt auch für Schalen- und Krustentiere. Bei Spiegelei zuerst das Eigelb löchern. Bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale wie Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen kann die Schale/Haut platzen. Vor dem Garen die Schale oder Haut löchern.
Trocknen von Lebensmitteln	Brandgefahr! Niemals Lebensmittel mit der Mikrowellenfunktion trocknen.
Lebensmittel mit geringem Wassergehalt	Brandgefahr! Lebensmittel mit geringem Wassergehalt wie z.B. Brot nicht auftauen oder zu lange oder mit einer zu hohen Leistung erwärmen .
Öl	Brandgefahr! Niemals die Mikrowellenfunktion zum Erwärmen nur von Öl benutzen.

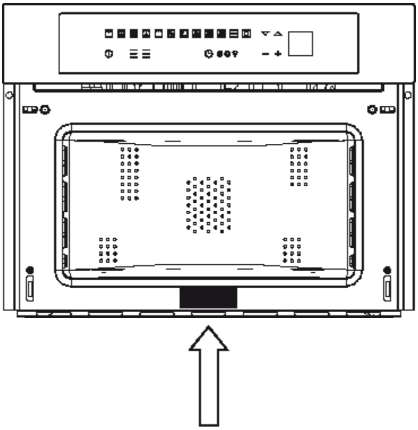
DE

SCHADENSURSACHEN

Austreten von Fruchtsaft	Bei der Zubereitung von Süßspeisen mit der saftigem Obst darf die Ofenform nicht zu sehr gefüllt werden. Der Fruchtsaft, der aus der Ofenform läuft, kann Flecken verursachen, die sich nur schwer entfernen lassen.
Technischer Defekt	Niemals emaillierte Ofenformen mit der Mikrowelle verwenden, da dies einen technischen Schaden verursacht.
Kühlen mit offener Gerätetür	Das Kühlen des Ofeninnern darf nur bei geschlossener Tür erfolgen. Kontrollieren, dass nichts in der Gerätetür klemmt. Auch wenn die Tür halb geschlossen ist, können sich die anliegenden Möbel mit der Zeit beschädigen.
Stark verschmutzte Dichtung	Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, dann schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die Oberflächen der anliegenden Möbel können beschädigt werden. Die Dichtung immer sauber halten.
Gerätetür als Ablagefläche	Sich nicht auf der offenen Tür des Geräts abstützen oder sich darauf legen und auch keine Bestecke odr sonstiges Zubehör ablegen.
Gebrauch der Mikrowellenfunktion ohne Lebensmittel im Ofeninneren	Die Mikrowelle erst dann einschalten, wenn Lebensmittel in den Ofenraum gestellt wurden. Ohne Lebensmittel kann es zu einer Überlastung des Geräts selbst kommen. Einzige Ausnahme ist ein kurzer Geschirrtest (siehe die entsprechenden Hinweise für die Töpfe).
Feuchte Lebensmittel	Feuchte Lebensmittel nicht über längere Zeit im geschlossenen Ofeninneren aufbewahren. Das beschädigt den Lack.

WICHTIG

Das Typenschild des Ofens kann durch Öffnen der Tür auch bei montiertem Gerät abgelesen werden. Auf dem Schild sind alle Kenndaten des Geräts angeführt, die bei der Ersatzteilbestellung anzugeben sind.



DE

ERSTE ANWENDUNG

Den Ofen gründlich mit Wasser und Seife reinigen und sorgfältig nachspülen.
Danach den Ofen zirka 30 Minuten bei Höchsttemperatur erhitzen. Auf diese Weise werden alle Fettrückstände aus der Beareitung beseitigt, die zu schlechten Gerüchen beim Kochen führen könnten. Die Funktion Umluft plus Ventilator mit dem Ofen ohne Zubehör verwenden. Vor dem ersten Gebrauch des Zubehörs dieses sorgfältig mit einer sehr heißen alkalinen Waschlösung und einem weichen Tuch reinigen.

EIN- UND AUSBAU DES PLANEN GITTERROSTS

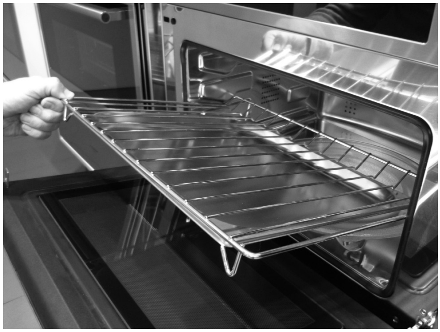
Um das plane Gitter auszubauen, das Gitter bis zum Anschlag herausziehen, dann anheben und nach oben abziehen, bis es ganz herauskommt.
Um das flache Gitter wieder einzusetzen, muss es schräg gehalten werden (45°) und bis zum Anschlag eingeschoben werden. Dann horizontal ausrichten und bis zum Gitteranschlag schieben.

Wenn das plane Gitter mit einem Tablett (Tropfpfanne) versehen ist, dann muss es zum Herausnehmen leicht angehoben und zu sich gezogen werden. Wieder einsetzen, bis in der entsprechenden Aufnahme einrastet.









Wichtig:
Zur Sicherheit sollte vor der Reinigung des Ofens immer der Stecker aus der Steckdose gezogen oder die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden. Ferner dürfen keine saure- oder laugenhältigen Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomaten, usw.) verwendet werden. Keine Scheuer-, chlor- oder säurehaltigen Mittel für die Reinigung der lackierten Teile verwenden.

UMWELTSCHUTZ

Zum Schutz der Umwelt wurde für die Unterlagen zu diesem Geräts chlorfrei gebleichtes Papier oder Recyclingpapier verwendet. Die Verpackung wurde aus umweltfreundlichen Produkten hergestellt und kann daher wieder verwendet oder recycelt werden.
Das Recyceln der Verpackung trägt zur Einsparung von Rohstoffen und zu einer Reduzierung der Industrie- und Haushaltsmüllmengen bei.

DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol versehen. Für die Entsorgung die örtlichen Auflagen befolgen. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt. DIESES GERÄT ist in Konformität mit der EU-Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) markiert. Wenn der Anwender sicherstellt, dass das Produkt sachgerecht entsorgt wird, trägt er dazu bei, den negativen Umwirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

DAS ZEICHEN auf dem Produkt oder den begleitenden Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zur Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss.

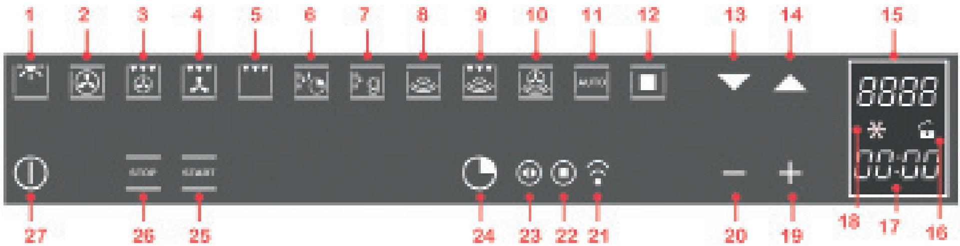
DIE ENTSORGUNG muss unter Einhaltung der örtlichen Auflagen zur Abfallentsorgung erfolgen.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN zur Behandlung, der Rückgewinnung und das Wiederverwerten dieses Produkts die zuständige lokale Behörde, die Müllabfuhr oder das Geschäft kontaktieren, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

VOR DEM ABRÜSTEN unbrauchbar machen und dazu das Netzkabel abschneiden.

OFEM mit MIKROWELLE M45

Übersicht der Steuerungen



STANDARDGARFUNKTIONEN: von 1 bis 5
EINSTELLUNG DER TEMPERATUR UND GARZEIT: 19 und 20
EIN/AUS + SPERRE (KINDERSICHERUNG): 27
FUNKTIONEN MIT MIKROWELLE: von 6 bis 12
FUNKTIONEN für REZEPTE: 11 und 12
ROLLENFUNKTIONEN LEISTUNG UND MENÜ: 13 und 14
TIMERFUNKTIONEN: 24;
EINSTELLUNG DES TIMERS: 19 und 20

DE

1 Ofenlicht
2 Funktion Standardgaren - Heißluftgaren
3 Funktion Standardgaren – Turbogaren (Grill + Heißluft)
4 Funktion Standardgaren - Heißluftgrill
5 Funktion Standardgaren - Grill
6 Funktion Standardgaren – Auftauen nach Zeit
7 Funktion Standardgaren – Auftauen nach Gewicht
8 Funktion Mikrowellengaren – traditionelle Mikrowelle
9 Funktion Mikrowellengaren – Mikrowelle + Grill
10 Funktion Mikrowellengaren – Mikrowelle + Heißluft
11 Funktion automatische Einstellungen (Rezepte)
12 Funktion Einstellungen bestätigen
13 Funktion Rollenmenü nach unten, Leistungsreduzierung
14 Funktion Rollenmenü nach oben, Leistungssteigerung
15 Funktion Temperaturanzeigen
16 Funktion Sperre freigegeben/deaktiviert
17 Funktion Timeranzeigen
18 Funktion Countdown
19 Funktion Einstellungen erhöhen
20 Funktion Einstellungen reduzieren
21 Timerfunktion „Minutenzähler“
22 Timerfunktion „Garende“
23 Timerfunktion „Gardauer“
24 Timerfunktion
25 Funktion „START“ - Einschaltung
26 Funktion „STOP“ - Abschaltung
27 Funktion “EIN/AUS” und Funktion “Sperre (Kindersicherung” HINWEIS: Alle Einstellungen/Änderungen

Bitte beachten: Alle Einstellungen/Änderungen der Funktionen werden von einem Signalton bestätigt.

VORSTELLUNG DES OFENS

Geehrter Kunde, Ihr neuer Ofen wird von einer Leiterplatine gesteuert, die für eine ständige Verbesserung der Leistungen den Betrieb überwacht.
Das Berührungsbedienfeld der letzten Generation ist präzise und zuverlässig.
Die Schnittstelle ist elegant, unauffällig, geordnet und übersichtlicher angeordnet als je zuvor!
Wenigen Tasten, vielen Funktionen und keine schwierigen Tastenkombinationen oder –Sequenzen: Konzentrieren Sie sich auf Ihr Rezept, denn der Ofen ist mit zwei Gesten betriebsbereit!

Installation und Anschluss

Geehrter Kunde, dieser Ofen ist ein hochtechnologisches Elektrogerät mit langer Lebensdauer. Es muss von qualifizierten Technikern fachgemäß an das Versorgungsnetz angeschlossen und im Küchenelement installiert werden.

(DIE MONTAGEANLEITUNGEN AUF SEITE 112)

Erster Anschluss

DE

Wenn der Ofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, dann kann auf dem Display die Sprachauswahl erscheinen;
Mit den (▼ ▲)Tasten wird die gewünschte Sprache gewählt und mit der Taste (■) die Wahl bestätigt.



(Ab diesem Zeitpunkt bleibt die vorgewählte Sprache auch bei Stromausfall gespeichert.) **Danach beginnt die Vorführungsfunktion.**

Die Vorführungsfunktion

Bei jedem Stromausfall und folglich bei dem ersten Anschluss begibt sich der Ofen in diesen Modus, in dem die Funktionstüchtigkeit aller Steuerungen und die gespeicherte Tastenabfolge angezeigt werden.

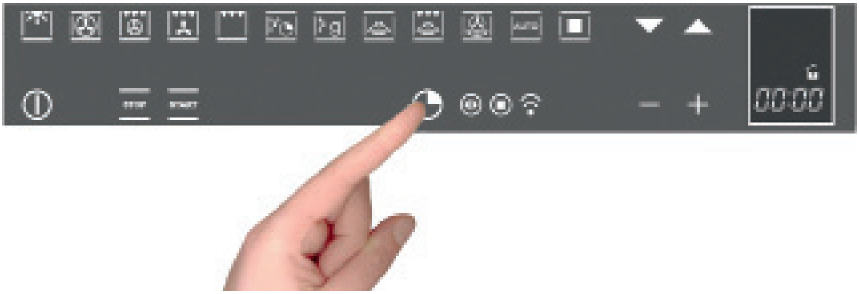


In diesem Modus wird der Ofen NIEMALS wirklich betätigt, d.h. die Heizwiderstände werden nicht eingeschaltet!!
Das Bedienfeld ist AUSGESCHALTET, daher antwortet der Ofen auf keine Befehle!



Zum Deaktivieren des Vorführungsmodus muss das Lichtsymbol fünf Sekunden betätigt werden, wonach die Steuerung in den Normalbetrieb übergeht und einschaltbereit ist.
Nun kann auf Wunsch die Uhrzeit für die Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

Einstellung der Uhrzeit

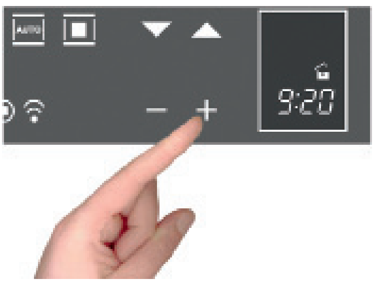


Der Ofen meldet den Anschluss an das Stromnetz mit einem zweifachen akustischen Signalton.

Zum Einstellen der Systemuhrzeit muss die Taste „TIMERFUNKTIONEN” mindestens 3 Sekunden gedrückt werden.



Jeder betätigte Befehl wird durch ein akustisches Signal bestätigt.



Die Uhrzeit wird mit den Tasten + und - eingestellt: Während der Einstellung blinken die Trennungspunkte. Die Uhrzeit wird übernommen, wenn diese Punkte fix aufleuchten.

MÖGLICHE TÄTIGKEITEN BEI ABGESCHALTETEM OFEN

- Einschalten des Ofenlichtes



Bei Betätigung des Symbols (siehe Abb.) wird das Ofenlicht ein- bzw. abgeschaltet.

- Sprachenänderung

Bei ausgeschaltetem Ofen können Sie die Display-Sprache ändern, wenn Sie gleichzeitig und die Taste + unten rechts mindestens 3 Sekunden lang drücken.

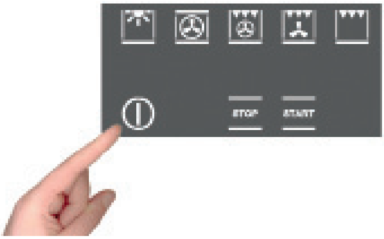
Danach wird mit den Pfeiltasten ▼ ▲ die Sprache gewählt und diese Wahl mit bestätigt.

DE

- Einstellen der Timerfunktion „Minutenzähler“

Siehe diesbezüglich den Abschnitt auf S. 104.

EINSCHALTEN DES OFENS



Zum Einschalten des Ofens das Symbol ⏻ in der Abbildung betätigen.

Alle Ofenfunktionen werden immer mit der ⏻ Taste eingeschaltet. Nur die Funktionen Ofenlicht und Timer sind unabhängig.
Die Steuerung schaltet die Hintergrundbeleuchtung aller Ikons ein.

HINWEIS: Der Ofen wird erst eingeschaltet, wenn die Sperrfunktion deaktiviert ist.

DE

Eine Minute lang nach dem Einschalten erscheint die Schrift ON auf dem Display, die Steuerung wartet, das die Garfunktion gewählt wird. Andernfalls wird das Einschalten als ungewollt interpretiert und die Steuerung schaltet aus Sicherheitsgründen automatisch den Ofen aus (es erscheint einige Sekunden lang die Schrift OFF auf dem Display).

Sperrfunktion (oder Kindersicherung)



Die Sperrfunktion wird freigegeben/deaktiviert, wenn die Taste ⏻ mindestens 3 Sekunden betätigt wird. Diese Funktion kann jederzeit und in jeder Betriebweise des Ofens aktiviert und deaktiviert werden.

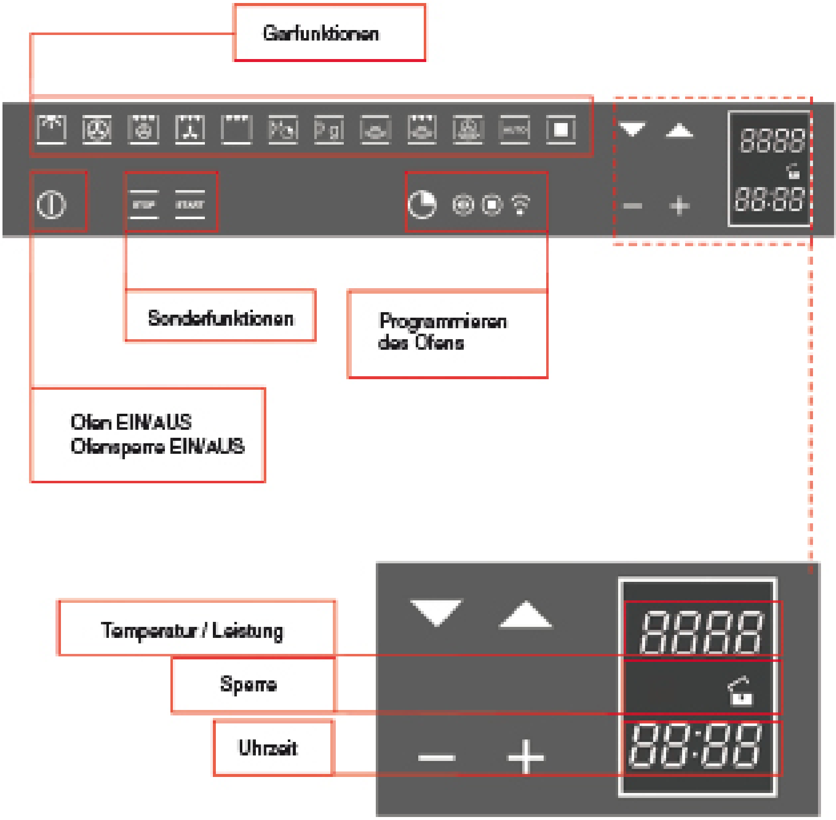


Das Symbol OFFENES Vorhängeschloss zeigt an, dass die Sperrfunktion nicht aktiv ist.



Das Symbol GESCHLOSSENES Vorhängeschloss zeigt an, dass die Sperrfunktion aktiv ist.

HAUPTFUNKTIONEN
Übersicht über das Bedienfeld



DE

Die Garfunktionen

Die Steuerung hat elf verschiedene Garfunktionen!
Zum Schalten einer Funktion genügt es, wenn man das betreffende Symbol berührt.
Jede Funktion hat eine eingestellte Temperatur, die auf der Basis von Garproben für typische Rezepte gewählt wurde. Diese Temperatur kann auf einfache Weise nach der eigenen Erfahrung verändert werden.

DE

Ofenfunktionen

Ofenlampe. Bleibt während des Betriebs in den Modalitäten Mikrowelle und Energiesparen immer an. Sie wird in den anderen Modalitäten vom System verwaltet.

Bei diesem Gartyp wälzt ein Ventilator im hinteren Teil die Luft im Ofeninneren um und verteilt diese so gleichförmig.
Dadurch wird schneller als beim herkömmlichen Gartyp gegart. Das System eignet sich zum Kochen auf mehreren Ebenen und auch für unterschiedliche Lebensmittel (Fisch, Fleisch usw.).

Gartyp für Grillen oder Bräunen der Gerichte. Das Gitter mit dem zu garenden Gericht muss in die 2. oder 3. Position von unten eingeschoben werden. Mindestens 2 Minuten vor dem Einschieben des Gerichts vorheizen.

Auftauen nach Zeit

Auftauen nach Gewicht

Mikrowelle

Mikrowelle kombiniert mit dem Grill

Mikrowelle kombiniert mit Umluftgaren

Zugriff auf die voreingestellten Rezepte

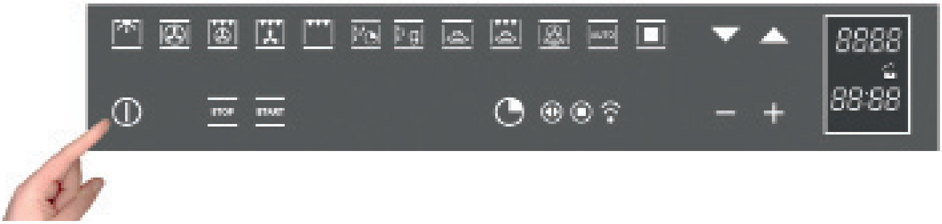
In der folgenden Tabelle sind die Ergebnisse der Garproben angeführt, die in unseren Labors von einer Profiköchin ausgeführt wurden. Es handelt sich dabei jedoch um Richtwerte, die als Ansatzpunkte für Versuche eigener Rezepte mit immer besseren Ergebnissen dienen sollen!

F				
°C	140-160	160-180	190	MAX
	2	2-3	2-3	2-3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F						
°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	3
	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Einfache Gesten fürs Garen

Dank der Steuerlogik der letzten Generation genügen zwei einfache Gesten, um eine Garzeit einzustellen: Den Mikrowellenherd einschalten und die geeignete Funktion für das Gericht wählen… die Wahl erfolgt einfach durch Berührung!



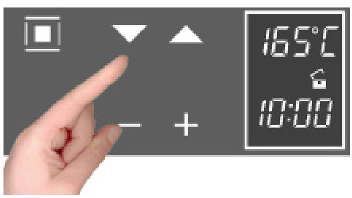




Die Steuerung schlägt eine Temperatur für jede Funktion vor. Diese Temperatur kann jederzeit verändert werden. Wenn keine Änderung der Temperatur erfolgt, schaltet sich der Mikrowellenherd nach wenigen Sekunden von selbst ein!

Restwärme

Beim Garen von Gerichten speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird dank einer großzügigen Wärmeisolierung und einigen baulichen Maßnahmen vom Rest der Küche isoliert.
Die Wärme wird dann langsam abgegeben und kann noch in der Küche als Wärmequelle benutzt werden. Die Steuerung zeigt nach dem Abschalten die Innentemperatur des Ofens an bis 50°C erreicht wurden.



Während der Erhitzung blinkt das Symbol Celsiusgrad (°C), um anzuzeigen, dass die gewählte Temperatur erreicht wird.
Die endgültige Erreichung der Temperatur wird durch ein akustisches Signal gemeldet.

Bitte beachten: Bei einigen Modellen kann es die momentane Temperaturanzeige im Ofen geben, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn Sie die eingestellte Temperatur prüfen möchten, dann drücken Sie eine beliebige der Tasten ▼ ▲ und Sie können bei Bedarf mit diesen die eingestellte Temperatur ändern.

Restwärme

Beim Garen von Gerichten speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird dank einer großzügigen Wärmeisolierung und einigen baulichen Maßnahmen vom Rest der Küche isoliert.
Die Wärme wird dann langsam abgegeben und kann noch in der Küche als Wärmequelle benutzt werden. Die Steuerung zeigt nach dem Abschalten die Innentemperatur des Ofens an bis 50°C erreicht wurden.

Diese Wärme kann zum Warmhalten von Gerichten oder zum langsamen Fertiggaren benutzt werden!

Steuerung des Ofenlichtes

Die Steuerung des Lichtes erfolgt unabhängig und ist in allen Garfunktionen aktiv. Das Licht kann daher jederzeit ein- und ausgeschaltet werden!

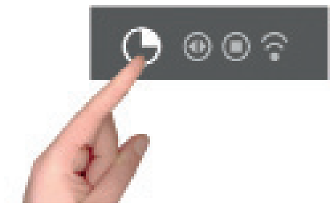
Normalerweise bleibt das Licht im Ofen beim Erhitzen und drei Minuten nach der Erreichung der eingestellten Temperatur eingeschaltet. Danach wird das Licht zu Energiesparzwecken ausgeschaltet.

Wenn das Ofeninnere während der Garzeit beleuchtet werden soll, muss nur das Symbol Licht berührt werden. Das Licht bleibt drei Minuten eingeschaltet und schaltet sich danach automatisch ab. Natürlich kann es durch Betätigen des Symbols Licht auch sofort abgeschaltet werden.

Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich das Innenlicht immer ein.

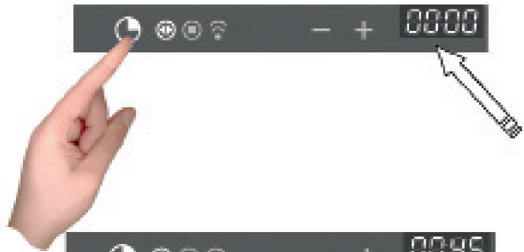
PROGRAMMIEREN DES OFENS (nur für die Funktionen)

Die Ofenprogrammierung bietet drei Arten der Kontrolle beim Garen. Sie sind zusätzlich zu den normalen Kochfunktionen verfügbar.

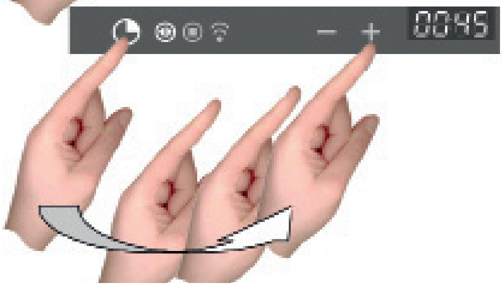


Die Funktionen können der Reihe nach - von links nach rechts – angewählt werden: Bei jeder Berührung des Symbols Uhr leuchtet der Reihe nach ein Symbol auf.

Timerprogrammierung: Garzeit



Bei einmaligem Berühren des Symbols Timer leuchtet das betreffende Symbol auf. Außerdem löscht das Uhrzeitdisplay die Angabe der aktuellen Uhrzeit:



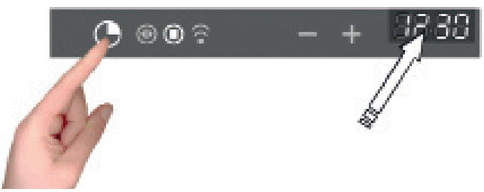
Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass die Garzeit programmiert werden kann.



Nach Festlegung der Garzeit zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol„Garzeit" leuchtet auf.

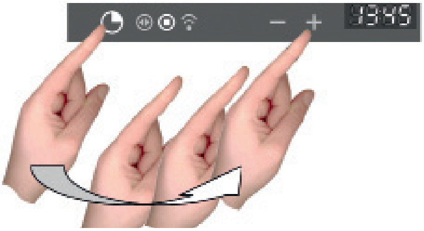
Das Zählen der Zeit beginnt ab diesem Moment. Nach Ablauf der angezeigten Zeit gibt der Ofen einen Signalton aus, die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang wird beendet. Auf dem Display erscheint die Schrift "Programm beendet, Gericht herausnehmen": Eine beliebige Taste drücken oder die Tür öffnen, um den Signalton abzustellen.
Wenn keine anderen Garfunktionen eingestellt werden schaltet sich der Ofen nach einer Minute aus.

Timerprogrammierung: Garzeitende



Bei zweimaligem Berühren des Symbols Timer leuchtet das betreffende Symbol auf.

Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass das Garzeitende programmiert werden kann.



Danach kann durch Berühren der Symbole "+" und "-" die Uhrzeit für das Garende eingestellt werden.



Sobald das Garzeitende festgelegt wurde, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol „Garende“ leuchtet auf.

DE

Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf der angegebenen Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und die Heizwiderstände schalten sich aus, wodurch der Garvorgang abgeschlossen wird. Auf dem Display erscheint die Schrift "Programm beendet, Gericht herausnehmen": Eine beliebige Taste drücken oder die Tür öffnen, um den Signalton abzustellen.
Wenn keine anderen Garfunktionen eingestellt werden schaltet sich der Ofen nach acht Sekunden aus.

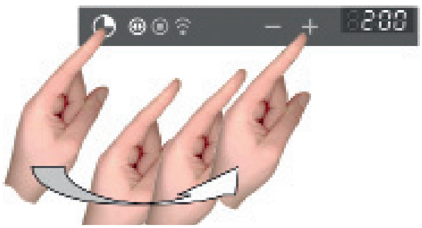
Timerprogrammierung: Verzögerung des Garbeginns

Durch die Kombination der beiden Betriebsweisen „Garzeit" und „Garzeitende" kann der Ofen so eingestellt werden, dass der Garvorgang zeitlich verzögert wird.
Es ist zum Beispiel 8.30. Sie verlassen das Haus, möchten aber, dass bei Ihrer Rückkehr um 13.00 der Braten fertig ist. Sie müssen also folgend vorgehen:

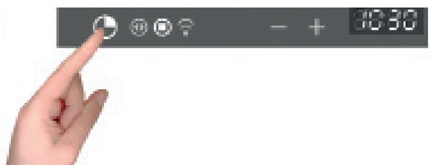


Den Braten vorbereiten und in den Ofen schieben.

Den Ofen einschalten, die Garfunktion wählen und die Temperatur einstellen.



Danach wird die Garzeit eingestellt: nehmen wir 2 Stunden an.





Darauf wird das Garzeitende bestimmt: Die Steuerung summiert normalerweise die aktuelle Uhrzeit mit der Garzeit und schlägt das Ergebnis als Garzeitende vor. In diesem Fall also 10.30 (8.30 + 2 h).



Nun muss das Garzeitende auf die gewünschte Uhrzeit abgeändert werden. In unserem Beispiel auf 13.00.

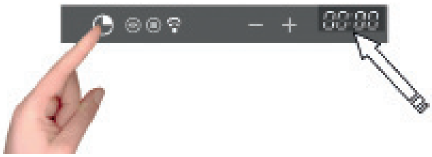
Der Ofen stellt eine Stunde Wartezeit (Stand-by) ein und schaltet das Ofenlicht aus.



Die Steuerung schaltet den Ofen automatisch um 11.00 (13.00 – 2 h) ein und um 13.00 aus. Bei Ihrer Rückkehr ist der Braten im Ofen fertig!

Timerprogrammierung: Minutenzähler

Der Minutenzähler ist eine Funktion des Timers, die unabhängig vom Ofenbetrieb ist, d.h. sie unterbricht den Garvorgang nicht und schaltet den Ofen nicht aus. Der Minutenzähler hat die Funktion eines akustischen Meldegeräts.
Der Minutenzähler jederzeit eingestellt und z.B. sowohl für die Steuerung von Kochplatten und Ofen als auch für andere Küchentätigkeiten verwendet werden.
Diese Funktion ist auch bei abgeschaltetem Ofen durch Berühren des Symbols der Timerfunktionen anwählbar.
Bei eingeschaltetem Ofen muss das Symbol Timerfunktion hingegen drei Mal berührt werden:



Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass der Wert eingestellt werden kann.

Jetzt können die Minuten durch Berühren der Symbole "+" und "-" eingestellt werden.
Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und das betreffende Symbol blinkt. Das akustische Signal wird durch Betätigen einer beliebigen Taste unterbrochen.

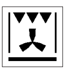
Timerprogrammierung: Löschen des Programms

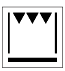
Zum Löschen eines Programms muss der zuvor zugeteilte Wert nullgestellt bzw. der Ofen abgeschaltet werden.

DIE HERKÖMMLICHEN KOCHFUNKTIONEN

 Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

 Großflächiger Grill. Einstellung des Thermostats von 50° auf MAX. Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

 Doppelte Oberhitze mit Ventilator (großflächiger Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf MAX.

 Großflächiger Grill. Einstellung des Thermostats von 50° auf MAX.

FUNKTION MIT MIKROWELLE

Die Mikrowellen werden in den Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Der Mikrowellenofen kann alleine oder kombiniert mit einem anderen Heiztyp verwendet werden. Dieses Kapitel enthält Informationen zum Geschirr und wie der Mikrowellenofen einzustellen ist.

HINWEISE FÜR DAS GESCHIRR

DE

Passendes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder feuerfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen die Mikrowellen durch.

Es können auch die Teller des Services benutzt werden, so dass man die Lebensmittel nicht mehr umladen muss.

Geschirr mit Gold- oder Silberdekoration darf nur dann benutzt werden, wenn der Hersteller diese für die Verwendung in der Mikrowelle garantiert.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Verwendung des Ofens als Mikrowelle der Teller auf dem Drehteller positioniert werden muss.

Wenn der Ofen in der Kombi-Funktion verwendet wird, dann sollte das zu garende Gericht auf dem unteren runden Gitter stehen, das so positioniert ist, das es sich in der Mitte des Drehtellers befindet.

Nicht geeignetes Geschirr

Geschirr aus Metall ist nicht geeignet.

Metall lässt keine Mikrowellen durch. Die Lebensmittel in Metallbehältern bleiben kalt.

Achtung! Die Metallkomponenten, wie beispielsweise Löffel in Gläsern müssen mindestens 2 cm von den Ofenwänden und von der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das Glas auf der Innenseite der Tür schwer beschädigen.

Achtung! Das Gitter muss für die Verwendung in der Betriebsart Mikrowelle oder Kombi-Funktion entfernt werden. Es darf nur bei Funktion als herkömmlicher Ofen benutzt werden.

Geschirrtest

Den Ofen nicht einschalten, ohne zuvor die Lebensmittel hineingestellt zu haben.
Einzige Ausnahme ist der Geschirrtest.

Falls Zweifel bezüglich der Eignung des Geschirrs für die Mikrowelle bestehen, wird der folgende Test empfohlen:
½ - 1 Minute auf der höchsten Leistungsstufe einen Topf in den Ofen stellen. Die Temperatur regelmäßig kontrollieren. Der Topf muss kalt oder lauwarm sein. Sollte sich der Topf erwärmen oder es zur Funkenbildung kommen, dann ist der Topf nicht geeignet.

Abtauen nach zeit



Die Taste betätigen, um den Ofen einzuschalten.
Die Funktion ABTAUEN nach ZEIT wählen.
Mit den Tasten **- +** kann die Abtauzeit in 5-Sekunden-Schritten verändert werden.
Werden die Tasten **- +** länger als 3 Sekunden gedrückt, wird die Zeiteinstellung beschleunigt.
Am Ende der Einstellungen wählen Sie die blinkende Funktion START und es beginnt das Auftauen mit die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.
Die Abtauzeit muss immer eingestellt werden, da sonst die Taste START nicht funktioniert.
Für die Erzielung des bestmöglichen Ergebnisses wird die Versorgung der Mikrowelle automatisch geregelt.
Der Ofen zeigt Ihnen dann an, wann Sie das GERICHT UMDREHEN müssen oder wenn dies nicht möglich ist, dann öffnen und schließen Sie die Ofentür, damit das Auftauen fortgesetzt wird.
Der Signalton und die Schrift PROGRAMM BEENDET, GERICHT HERAUSNEHMEN auf dem Display zeigen an, dass das Programm beendet wurde.

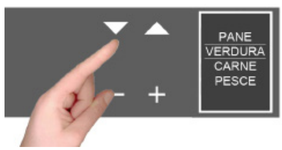
DE

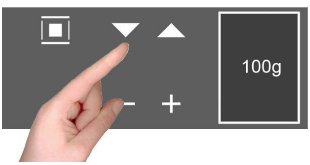
Abtauen nach gewicht

Die Taste betätigen, um den Ofen einzuschalten.
Die Funktion ABTAUEN nach GEWICHT wählen.



Es erscheint der folgende Bildschirm:





Nach der Auswahl des Gerichts mit ▼ ▲ und dessen Bestätigung mit ▣ zeigt das Display das einzustellende Gericht an. Ausgehend von einem Mindestanfangsgewicht von 50g mit ▼ ▲ kann der Gewichtswert gesteigert oder verringert und dann mit ▣ bestätigt werden;

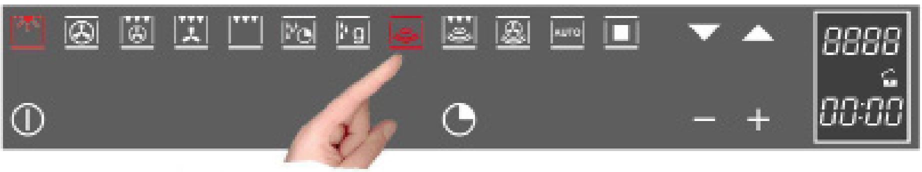
Am Ende der Einstellungen wählen Sie die blinkende Funktion START und es beginnt das Auftauen und die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.

Der Signalton und die Schrift PROGRAMM BEENDET, GERICHT HERAUSNEHMEN auf dem Display zeigen an, dass das Programm beendet wurde.
Die Stromversorgung des Mikrowellenherds wird automatisch geregelt, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Der Ofen zeigt Ihnen dann an, wann Sie das GERICHT UMDREHEN müssen oder wenn dies nicht möglich ist, dann öffnen und schließen Sie die Ofentür, damit das Auftauen fortgesetzt wird.
In der nachstehenden Tabelle sind die wichtigsten Programme zum Auftauen nach den wichtigsten Lebensmittelkategorien zu finden:

Programm	Gewicht (g)	Arbeitszeit (min)	Wartezeit (min)
Brot	100 – 800	2 – 19	10 - 20
Gemüse	100 – 500	2 – 13	10 - 20
Fleisch	100 – 2000	2 – 43	20 - 30
Fisch	100 – 2000	2 – 40	20 - 30

HANDBETRIEB: MIKROWELLE

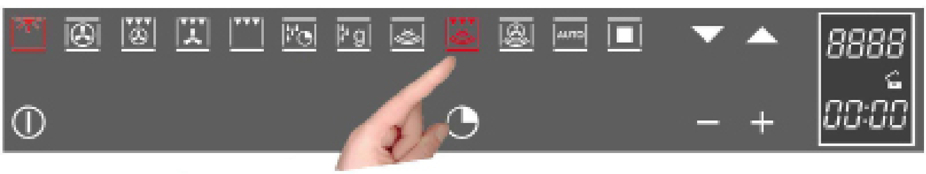
DE



Taste betätigen, um den Ofen einzuschalten.
Die Funktion MIKROWELLE anwählen.
Mit den Tasten ▼ ▲ kann die voreingestellte Leistung mit Schritten von 150 W geregelt werden, ausgehend von einem Höchstwert von 900 W. Mit den Tasten **-** **+** wird hingegen die Garzeit in 5-Sekunden-Schritten eingestellt. Werden die Tasten **-** **+** länger als 3 Sekunden gedrückt, wird die Einstellung beschleunigt. Die Garzeit muss immer eingestellt werden, da sonst die Taste START nicht funktioniert.
Am Ende der Einstellungen wählen Sie die blinkende Funktion START und es beginnt das Garen und die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.
Der Signalton und die Schrift PROGRAMM BEENDET, GERICHT HERAUSNEHMEN auf dem Display zeigen an, dass das Programm beendet wurde.

ACHTUNG : Der Ofen speichert immer die zuletzt benutzte Leistung!!!

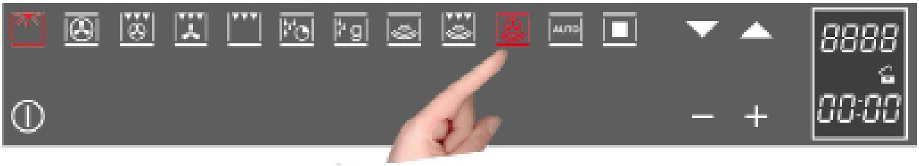
HANDBETRIEB: MIKROWELLE + HEISSLUFT



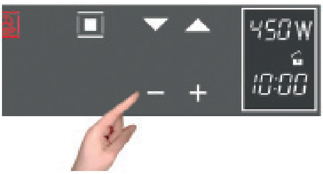
Die Taste betätigen, um den Ofen einzuschalten.
Die Funktion MIKROWELLE + GRILL anwählen.
Mit den Tasten ▼ ▲ kann die voreingestellte Leistung mit Schritten von 150 W geregelt werden, ausgehend von

einem Höchstwert von 450 W. Mit den Tasten **- +** wird hingegen die Garzeit in 5-Sekunden-Schritten eingestellt.
Werden die Tasten **- +** länger als 3 Sekunden gedrückt, wird die Einstellung beschleunigt.
Die Garzeit muss immer eingestellt werden, da sonst die Taste START nicht funktioniert, der Garvorgang nicht gestartet werden kann und die Zeit auf dem Display blinkt.
Am Ende der Einstellungen wählen Sie die blinkende Funktion START und es beginnt das Garen und die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.
Der Signalton und die Schrift PROGRAMM BEENDET, GERICHT HERAUSNEHMEN auf dem Display zeigen an, dass das Programm beendet wurde

HANDBETRIEB: MIKROWELLE + HEISSLUFT



Die Taste betätigen, um den Ofen einzuschalten.
Die Funktion MIKROWELLE + HEISSLUFT anwählen.
- Mit den Tasten ▼ ▲ kann die voreingestellte Leistung mit Schritten von 150 W geregelt werden, ausgehend von einem Höchstwert von 450 W;

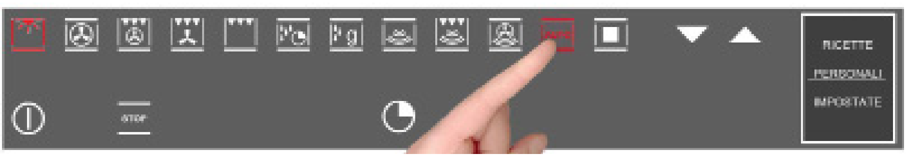


- Die Wahl mit bestätigen.
- Danach wird auf dem Display oben der Leistungs- und Temperaturwert angezeigt. Der Temperaturwert ▼ ▲ kann ausgehend von einem Höchstwert von 250°C mit 5°C-Schritten verändert werden.
- Die Wahl des Wertes mit bestätigen.
- Zuletzt mit den Tasten **- +** die Garzeit (10.00) in 5-Sekunden-Schritten einstellen.

Am Ende der Einstellungen wählen Sie die blinkende Funktion START und es beginnt das Garen und die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.
Die Garzeit muss in jedem Fall eingestellt werden, denn ansonsten funktioniert der START nicht.
HINWEIS: Die Einstellung wird beschleunigt, wenn bei der Regulierung und Einstellung der Werte die Taste länger als 3 Sekunden gedrückt wird.
Der Signalton und die Schrift PROGRAMM BEENDET, GERICHT HERAUSNEHMEN auf dem Display zeigen an, dass das Programm beendet wurde. Drücken Sie eine beliebige Taste oder öffnen Sie die Tür, um den Signalton zu beenden.

AUTOMATIKBETRIEB MIKROWELLE: REZEPTE

Für den Zugang zur Funktion Rezepte wie folgt vorgehen:
Die Taste EIN/AUS ( ) betätigen.
Die Funktion AUTOMATIK (AUTO) anwählen.



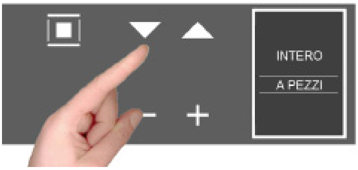


Auf dem Display werden 2 Optionen angezeigt:
- eigene Rezepte
- eingestellte Rezepte

Die gewünschte Einstellung mit den Tasten ▼ ▲ wählen.

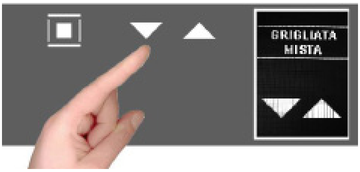


Mit der Taste ▣ die Wahl bestätigen.
Es wird das folgende Menü angezeigt.
Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art des Gerichts zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.

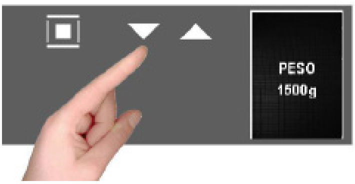


Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.

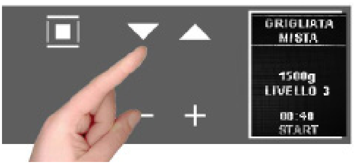
DE



Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.



Es wird die Seite des Gewichtes angezeigt. Mit den Tasten ▼ ▲ einen der voreingestellten Werte wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.



Nach den Einstellungen wird auf dem Display das eingestellte Rezept zusammengefasst.
Die beiden Punkte der Garzeitdauer (00:30) blinken und weisen darauf hin, dass dieser Wert verändert werden kann.
Für die Änderung die Tasten **-** **+** betätigen.

Es kann aber auch direkt die Funktion START gewählt werden, worauf das Garprogramm und der voreingestellte Zeitcountdown auf dem Display beginnt.



ACHTUNG: Bestimmte Rezepte verwenden das Vorheizen, deshalb stellen Sie das Gericht erst in den Ofen, wenn die Temperatur erreicht ist und auf dem Display die Schrift “VORHEIZEN BEENDET GERICHT EINFÜHREN”

Nach dem Ende der Garzeit erscheint auf dem Display die blinkende Schrift “Programm beendet, Gericht herausnehmen”, gleichzeitig ertönt ein Signalton, der so lange zu hören ist, bis auf eine beliebige Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

HINWEIS: Falls bei der Wahl der Werte ein Fehler unterlaufen ist und/oder die Einstellung des Rezepts geändert werden soll, kann jederzeit STOP betätigt werden, wodurch der Vorgang gelöscht und neu begonnen werden kann.
Bitte beachten: Wenn das Garen mit veränderten Zeitparametern der voreingestellten Rezepte ausgeführt wird, dann erscheint beim Signalton am Ende der Garzeit die Schrift:



Das Speichern der Rezepte wird in dem folgenden Absatz behandelt.

PERSONALISIEREN DER REZEPTE

Nach dem Ausführen eines voreingestellten Rezepts, wenn Sie die Parameter ändern möchten, um das gewünschte Resultat zu erreichen, dann können Sie das verwendete Rezept bearbeiten und für das nächste Mal speichern und dabei die neuen benutzten Parameter speichern (Gewicht und Garzeit).
Um Ändern der Parameter eines Rezepts folgendermaßen vorgehen:



- mit der Taste + “JA” wählen
- mit der Taste bestätigen. Es wird die benutzte Zeit angezeigt
- mit + und – ändern und mit bestätigen. Es wird das benutzte Gewicht angezeigt
- mit + und – ändern und mit bestätigen. Es erscheint die Meldung „Rezept gespeichert POS. 1/1, und so weiter mit steigender Zahl



Bei jedem Zugang in das Menü “eigene Rezepte” wird gefragt, ob das Rezept in der Liste der eigenen Rezepte gespeichert werden soll. Sollte im dedizierten Speicher nicht genug Platz für die Speicherung der eigenen Rezepte sein, wird auf dem Display die folgende Meldung angezeigt: “Zu wenig Speicherplatz, keine Speicherung möglich”.



Vor dem Speichern des eigenen Rezepts muss das andere auf die folgende Weise aus dem Menü gelöscht werden:
- Die Funktion AUTO anwählen.
-- Danach im Teil “eigene Rezepte” drücken, in dem alle Rezepte gespeichert sind.

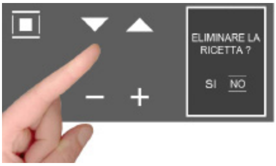


- Mit den Tasten ▼ ▲ kann das Menü aufgerollt werden, um das zu löschende Rezept zu wählen.
  HINWEIS: Die Namen werden standardmäßig vom Menü vorgegeben;

DE



- dann nach Auswahl des zu löschenden Rezepts STOP drücken, bis der folgende Bildschirm erscheint:



Als Standard steht die Auswahl auf NEIN aber mit den Scroll-Tasten + und - kann JA gewählt und dann mit ■ bestätigt werden;

DE

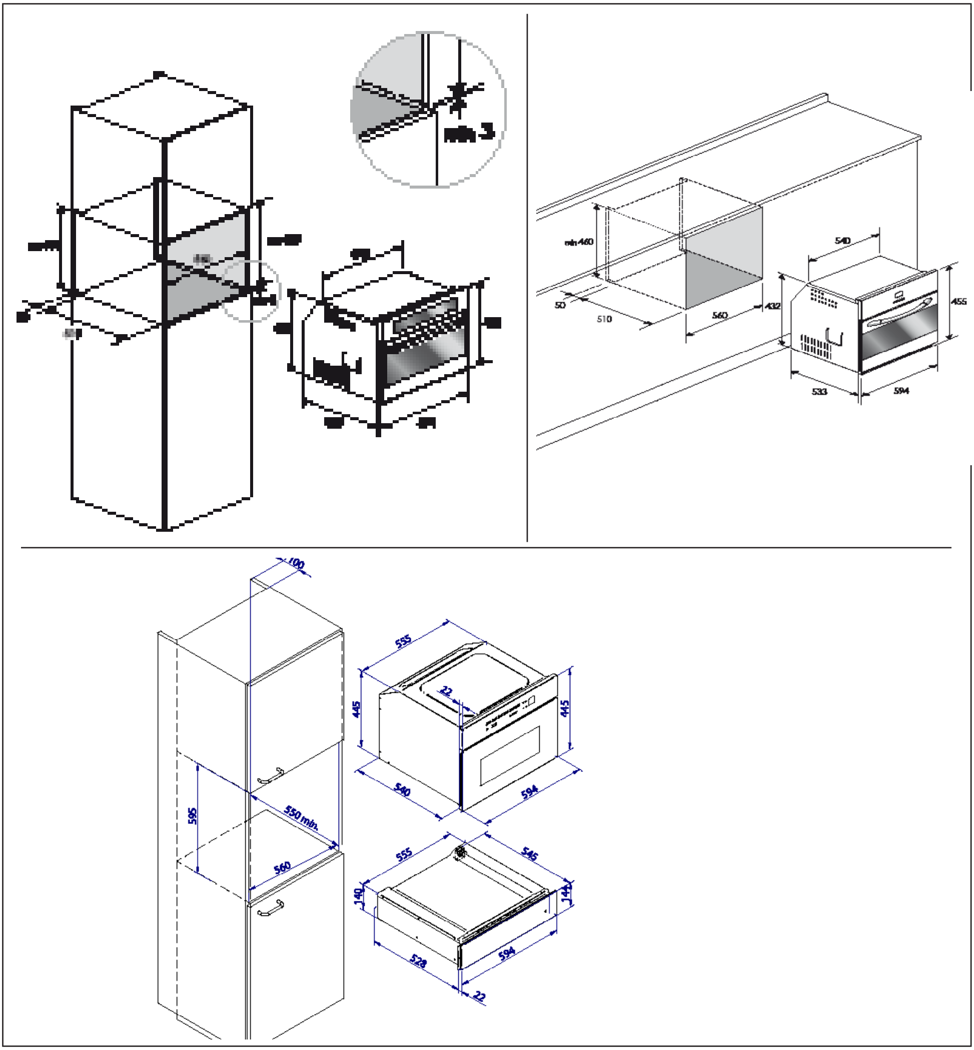


- Auf dem Display wird die Löschung des Rezepts bestätigt.

FÜR DEN INSTALLATEUR

Einbauofen

Der Ofen kann unter einer Arbeitsfläche bzw. in einer Säule installiert oder mit dem betreffenden Wärmefach kombiniert werden.
Die Abmessungen der Einbauöffnung müssen mit den Angaben in der Abbildung übereinstimmen.
Das Material des Einbauelements muss hitzebeständig sein. Der Ofen muss mit den Einbauelementwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.



TECHNISCHE DATEN

Stromzufuhr	220-240 V~, 50Hz
max. Leistungsaufnahme	3200 W
Mikrowellenleistung	900 W
Grill	1500 W
Heißluft	1500 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz

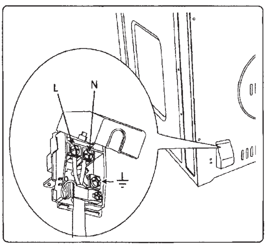
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor dem elektrischen Anschluss muss sichergestellt werden, dass
- die Merkmale der Elektroanlage mit den Vorgaben auf dem Typenschild an der Frontseite des Ofens übereinstimmen.
- die Anlage über eine effiziente Erdung gemäß den geltenden Richtlinien und Gesetzesbestimmungen verfügt.

DE

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
Das Kabel darf an keinem Punkt die Raumtemperatur um 50°C überschreiten.
Dieser Ofen muss mit einem Netzkabel mit einem passenden Stecker, der mit der Steckdose der Stromanlage übereinstimmt, die den Ofen speist, an das Netz angeschlossen werden.
Wenn das Gerät nicht mit einem Speisekabel und einem Stecker bzw. einer anderen Vorrichtung ausgerüstet ist, welche die Abtrennung vom Stromnetz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte zur völligen Abtrennung unter den Bedingungen für die Überspannungsklasse III garantieren, müssen diese Trennvorrichtungen fachgerecht im Versorgungsnetz installiert werden.
Der Stecker oder allpolige Schalter muss auf einfache Weise auf dem installierten Gerät erreichbar sein.
HINWEIS: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls die oben genannten und allgemein gültigen Unfallverhütungsmaßnahmen nicht befolgt werden.

ARTEN UND MINDESTDURCHMESSER DER KABEL	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²



Cod. 2.002.60.1 - 2ed